

CANTINE SALVATORIE

Molise wine excellence



CANTINE SALVATORIE

Uigne e Uini per passione – The authentic taste of Molise

Coltiviamo con passione perché un grande vino nasce per prima cosa in vigna. La scelta dei terreni migliori, la selezione dei cloni e la cura dei vigneti, dalle potature alla vendemmia, sono solo alcuni dei segreti per ottenere dei grandi vini. Nei nostri vigneti e nelle nostre cantine ogni lavoro è svolto con la passione e l'attenzione che solo la manualità può dare. Con duro impegno e assidua costanza produciamo uve e vini che esprimono tutte le potenzialità del nostro territorio e il nostro orgoglio. E quando la passione ha il sopravvento sul mestiere, il lavoro dell'uomo diventa un'arte...



CANTINE SALVATORE è situata ad Ururi, piccolo centro sulle rigogliose colline del basso Molise, e nasce dalla ferma volontà di Pasquale Salvatore di valorizzare il proprio territorio e i suoi prodotti, seguendo le orme del padre Donato e mettendo a frutto l'esperienza accumulata dai propri avi. L'azienda dispone di circa 20 ettari vitati di proprietà, oltre a oliveti e seminativi vari.

I VIGNETI sono situati a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare con terreni molto ben strutturati e ricchi di scheletro che godono di un clima molto favorevole, tipicamente mediterraneo. Il sistema di allevamento è rigorosamente a spalliera, cordone speronato e guyot con una densità di circa 4000 ceppi per ettaro. Particolare attenzione merita il vigneto Tintilia, un vitigno autoctono del Molise che sta generando un crescente interesse tra i consumatori e gli operatori del settore.

IL TERRITORIO molisano è stato da sempre particolarmente vocato per la coltivazione della vite per la composizione del terreno e per il suo clima. Ritrovamenti locali databili al V secolo a.C. e riferimenti presenti nelle opere di Plinio il Vecchio testimoniano la presenza in Molise delle prime coltivazioni viticole. Durante la dominazione longobarda, sveva e aragonese, la coltivazione della vite è ampiamente diffusa e tra il 1700 e il 1800 il "Contado di Molisji" è annoverato tra i territori più vitati della parte settentrionale del Regno di Napoli. Partendo da questi presupposti e conscia di queste antiche tradizioni la famiglia Salvatore si dedica con passione all'attività vitivinicola curando con assiduo impegno i vigneti di proprietà.

LA CANTINA, immersa in uno splendido e secolare oliveto in prossimità del centro abitato, è costruita nelle vicinanze di un antico casolare, ora in parte ristrutturato e sede degli uffici e di una piccola sala di degustazione e vendita, e si avvale delle più moderne ed efficienti tecnologie di vinificazione che permettono di mantenere ed esaltare le qualità naturali delle uve. È dotata infatti di una diraspapigiatrice orizzontale e di una pressa pneumatica soffice con estrazione centrale del mosto nonché di fermentini e serbatoi in acciaio rigorosamente a temperatura controllata; l'affinamento, in acciaio e poi in bottiglia, prevede in alcuni casi anche l'elevazione in barriques che viene sapientemente dosata sotto la costante supervisione dell'enologo per preservare intatte le caratteristiche tipiche dei vini.





SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.

L'IndoUINO Falanghina si presenta di colore paglierino, con intensi profumi fruttati. In bocca è spesso e sapido, fresco e piacevole da bere.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C	
ABBINAMENTO	è un vino versatile dall'aperitivo ai pasti a base di pesce o carni bianche	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE





Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Montepulciano
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	prima metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 10 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Pressatura soffice
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	minimo 8 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata
GRADAZIONE ALCOLICA	13% Vol.

L'Indolino rosso si presenta di colore rosso profondo con intensi sentori di frutti rossi. In bocca è pieno, con buon tannino ma rotondo nel finale.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	si esprime al meglio con salumi e formaggi stagionati, carni rosse, cacciagione e primi piatti importanti	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Chardonnay
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Agosto
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol.

Di colore bianco paglierino questo vino presenta un bouquet intenso di frutta fresca. Al gusto mostra una struttura acida elegante ed equilibrata ed un finale fresco ed aromatico con fruttate sfumature retrofative.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C	
ABBINAMENTO	ideale per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri, formaggi freschi o delicati secondi a base di carni bianche; si rivela ottimo anche come aperitivo.	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Falanghina
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,0 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	10 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Di colore bianco paglierino con lievi sfumature verdoline, **Nysias** presenta un bouquet intenso ed elegante, con sentori di frutta fresca e delicate note speziate. Al palato rivela una intensa consistenza ed una struttura acida fresca e piacevole, integrata in un finale equilibrato che lascia il posto a dolci e fruttate sfumature retrofative.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12 °C	
ABBINAMENTO	ideale per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri, formaggi freschi o delicati secondi a base di carni bianche; si rivela ottimo anche come aperitivo	
CONFEZIONE	bottiglia bordeaux tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Tintilia
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA DEI TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	20 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione sulle bucce, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Ros is si presenta di colore rosato. Al naso mostra piacevoli sentori di frutta rossa con delicate note speziate. All'assaggio rivela un corpo di buona intensità, sapido e persistente.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12 - 14 °C	
ABBINAMENTO	molto versatile, ideale da abbinare al brodetto di pesce e per accompagnare piatti a base di pesce, crostacei, antipasti leggeri, formaggi freschi o secondi piatti delicati; si rivela ottimo anche come aperitivo	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORIE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale

Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656

www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Montepulciano
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, guyot e cordone speronato
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,0 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	prima metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	interamente svolta.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	minimo 12 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol.

Biberius si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature violacee. Al naso esprime un fruttato intenso che ricorda l'amarena con delicate sfumature di vaniglia. In bocca mostra un corpo spesso e persistente, integrato da un tannino evidente ma non aggressivo con un retrogusto di piccoli frutti rossi.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	formaggi stagionati, salumi e primi piatti importanti, arrostiti di carni rosse o brasati	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORIE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Tintilia
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	interamente svolta
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	18 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Rutilia si presenta di colore rosso rubino vivo e con l'affinamento in bottiglia acquista lievi sfumature granate. Al naso rivela caratteri fruttati integrati da piacevoli note speziate. Al gusto si presenta pieno ed equilibrato, con una sensazione tannica sottile che lascia spazio a un gradevole retrogusto di marasca.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, formaggi stagionati, arrosti e spezzatini di carni rosse; piatti tipici della cucina molisana	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Aglianico
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	seconda metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	Macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Interamente svolta.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e successivamente 12 mesi in barriques; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Questo vino si presenta di colore rosso profondo. Al naso rivela un bouquet intenso di piccoli frutti rossi e delicate note speziate. Al gusto è pieno ed è caratterizzato da una gran tessitura tannica ed un finale equilibrato e di elegante persistenza.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e brasati di carni rosse.	
CONFEZIONE	bottiglia bordeaux tipo storica extra in scatole di cartone da 6 bottiglie.	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Tintilia 30% - Aglianico 30%, Montepulciano 40%
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 15 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	interamente svolta
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	18 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; in parte il Montepulciano affina per alcuni mesi in barriques; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia.
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Ti.A.Mo. si presenta di colore rosso profondo con riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet intenso di piccoli frutti rossi con delicate note speziate. In bocca mostra un corpo pieno e persistente, integrato da una sensazione tannica equilibrata e da un gradevole ed elegante retrogusto speziato.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e brasati di carni rosse	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica extra in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE





Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Montepulciano
ZONA DI PRODUZIONE	San Martino in Pensilis
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato e guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	1,5 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	prima metà di Ottobre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	25 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	macerazione di minimo 20 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice.
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	interamente svolta
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata e minimo 12 mesi in barriques; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia
GRADAZIONE ALCOLICA	14% Vol.

Don Dona' si presenta di colore rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso rivela un bouquet intenso di piccoli frutti rossi con sfumature minerali e delicate note speziate. In bocca mostra un corpo pieno e dall'elevata persistenza, integrato da una sensazione tannica equilibrata e da un gradevole retrogusto speziato.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e brasati di carni rosse	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica extra in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
 Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA Tintilia

ZONA DI PRODUZIONE San Martino in Pensilis

ALTITUDINE DEI VIGNETI 300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENI ben strutturati e ricchi di scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot e cordone speronato

DENSITÀ DEI CEPPI 4.000 ceppi per ettaro

PRODUZIONE PER CEPPO 1,5 kg

RESA DI UVA IN VINO 60%

EPOCA DI VENDEMMIA seconda metà di Settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 25 °C

SISTEMA DI VINIFICAZIONE Macerazione di minimo 20 giorni sulle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi e délestages. Pressatura soffice

FERMENTAZIONE MALOLATTICA interamente svolta

PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO affinamento per 24 mesi in barriques e altri 36 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; seguono alcuni mesi di affinamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA 14% Vol

Questo vino si presenta di colore rosso profondo. Al naso rivela un bouquet intenso di piccoli frutti rossi e delicate note speziate. Al gusto è pieno ed è caratterizzato da una notevole struttura ed un finale equilibrato e di elegante persistenza.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	bicchiere di cristallo molto ampio	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18 - 20 °C	
ABBINAMENTO	primi piatti importanti, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e brasati di carni rosse	
CONFEZIONE	bottiglia bordolese tipo storica extra in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale

Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656





www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

UVA	Falanghina
ALTITUDINE DEI VIGNETI	300 metri s.l.m.
TIPOLOGIA TERRENI	ben strutturati e ricchi di scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	spalliera, guyot
DENSITÀ DEI CEPPI	4.000 ceppi per ettaro
PRODUZIONE PER CEPPO	2,0 kg
RESA DI UVA IN VINO	60%
EPOCA DI VENDEMMIA	prima decade di Settembre
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	15 °C
SISTEMA DI VINIFICAZIONE	criomacerazione, pressatura soffice e successiva fermentazione del mosto fiore in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
PERIODO DI MATURAZIONE E AFFINAMENTO	rifermentazione metodo Charmat con lieviti selezionati, in autoclave a temperatura controllata.
GRADAZIONE ALCOLICA	12% Vol.

Nysias Falanghina Spumante Brut si presenta di colore paglierino tenue, brioso e persistente perlage a grana molto fine, con intensi profumi fruttati. In bocca è sapido, fresco e armonico.

TIPO DI BICCHIERE CONSIGLIATO	flute di cristallo	
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°C	
ABBINAMENTO	ideale come aperitivo, per accompagnare piatti a base di pesce e crostacei	
CONFEZIONE	bottiglia spumante in scatole di cartone da 6 bottiglie	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656
www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it

Un Amaro particolare, ottenuto con speciali sistemi di infusione di erbe aromatiche naturali con vino da uve Falanghina. Un'infusione con più di 20 tipi di erbe accuratamente scelte con una ricetta personale dal produttore. Ottimo digestivo si può prendere liscio, con ghiaccio oppure ghiacciato e può diventare la base per eccellenti cocktail.



SCHEDA TECNICA E ORGANOLETTICA

CLASSIFICAZIONE PRODOTTO

liquore alle erbe aromatiche con vino da uve Falanghina

INGREDIENTI

vino Falanghina, alcool, infuso di erbe, zucchero, aromi naturali

METODO DI PRODUZIONE

infusione di oltre 20 tipi di erbe accuratamente scelte per alcuni mesi in alcool e vino Falanghina

GRADO ALCOLICO

30% Vol

CAPACITÀ BOTTIGLIA

500 ml

COLORE

ambrato scuro

PROFUMO

complesso ed aromatico

SAPORE

equilibrato e complesso, sapore ricco e aromatico

CORPO

intenso, piacevolmente amaro con un finale persistente con decise note di spezie mediterranee.

Lascia il palato pulito ed equilibrato

CONSIGLI DI SERVIZIO	ideale come fine pasto, da servire ghiacciato o con ghiaccio. Perfetto per la preparazione di cocktail	
CONFEZIONE	bottiglia da 0,5 litri	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale

Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656

www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it



SCHEDA TECNICA

CATEGORIA

Olio Extra Vergine di Oliva

CULTIVAR

Gentile di Larino and Peranzana

ZONA DI PRODUZIONE

Rotello (CB)

ALTITUDINE OLIVETI

300 metri s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENI

ben strutturati e ricchi di scheletro

PERIODO DI RACCOLTA

metà Ottobre



SISTEMA DI RACCOLTA

manuale con molitura nello stesso giorno della raccolta

FRANGITURA ED ESTRAZIONE

ciclo continuo a temperatura controllata

NOTE DI DEGUSTAZIONE: presenta un fruttato potente ed equilibrato con piacevoli note erbacee ed un leggero sentore di pomodoro verde. Al gusto è deciso, avvolgente ed elegante con note equilibrate di amaro e un retrogusto leggermente piccante.

<p>ABBINAMENTO</p>	<p>perfetto per impreziosire pietanze importanti come carpacci, tartare o grigliate di carne o di pesce, oppure per esaltare il sapore di crostini, insalate, minestre e verdure lesse o grigliate o semplicemente per dare un tocco in più a qualsiasi piatto</p>	
<p>CONFEZIONE</p>	<p>bottiglia Oleum da 0,5 litri con tappo a vite e salvagoccia</p>	

CANTINE SALVATORE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale

Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia - tel/fax + 39 0874 830656

www.cantinesalvatore.it - info@cantinesalvatore.it

Tintilia
Falanghina
Montepulciano
Aglianico:
true discovery experience



CANTINE
SALVATORIE

Azienda Agricola Salvatore Pasquale
Contrada Vigne snc - 86049 Ururi (CB) - Italia
tel/fax + 39 0874 830656 | www.cantinesalvatore.it | info@cantinesalvatore.it

