

PASSITO DI AGLIANICO
I.G.T.



Vino passito ottenuto dall'appassimento delle uve su pianta con vendemmia nella prima decade di dicembre e riposte in piccole cassette. Fermentazione e affinamento di 12 mesi in barrique di acacia e rovere francese. Eccellente per accompagnare il fine pasto, ben si sposa a preparazioni secche come la piccola pasticceria ed i biscotti e i formaggi stagionati. Servire a 10/12 °C. **EDIZIONE LIMITATA.**

A Passito wine obtained by allowing the grapes to "raisin" on the vine, picking them in the first ten days of December and collecting them in small crates. Fermentation and 12 months' ageing in acacia and French oak barriques. Best enjoyed at the end of a meal, particularly with dry desserts such as pastries and biscuits and matured cheeses. Serve at 10-12°C. LIMITED EDITION.

TAURASI RISERVA
2008
D.O.C.G.



Vino pregiato da meditazione. Fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica e affinamento per 24 mesi in tonneau di rovere francese da 550 LT. Affinato per altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Servire a 18°C circa dopo ossigenazione di 30 minuti. **EDIZIONE LIMITATA.**

A fine "sipping wine". Malolactic fermentation at a controlled temperature and 24 months ageing in 550-litre French oak casks. Rounded out in bottle for a further 6 months before its release for sale. Allow to breath for 30 minutes and serve at around 18°C. LIMITED EDITION.

PASSITO DI FIANO
I.G.T.



Vino passito ottenuto dall'appassimento delle uve su pianta con vendemmia nella prima decade di dicembre e riposte in piccole cassette. Fermentazione e affinamento di 12 mesi in barrique di acacia e rovere francese. Eccellente per accompagnare il fine pasto, ben si sposa a preparazioni secche come la piccola pasticceria ed i biscotti e i formaggi stagionati. Servire a 10/12 °C. **EDIZIONE LIMITATA.**

A Passito wine obtained by allowing the grapes to "raisin" on the vine, picking them in the first ten days of December and collecting them in small crates. Fermentation and 12 months' ageing in acacia and French oak barriques. Best enjoyed at the end of a meal, particularly with dry desserts such as pastries and biscuits and matured cheeses. Serve at 10-12°C. LIMITED EDITION.



Società Agricola Bellaria s.r.l.
Sede Cantina: Lo. Carrani - snc 83030 Montefalcione - AV
Tel. (+39) 0825/973467 | Tel. (+39) 347/3064161
Fax (+39) 0825/1806908 | P.IVA 02693150467

www.agricolabellaria.com



PRODUTTORI DI
ECCELLENZE VINICOLE IRPINE
WINE DELIGHT PRODUCERS FROM IRPINIA

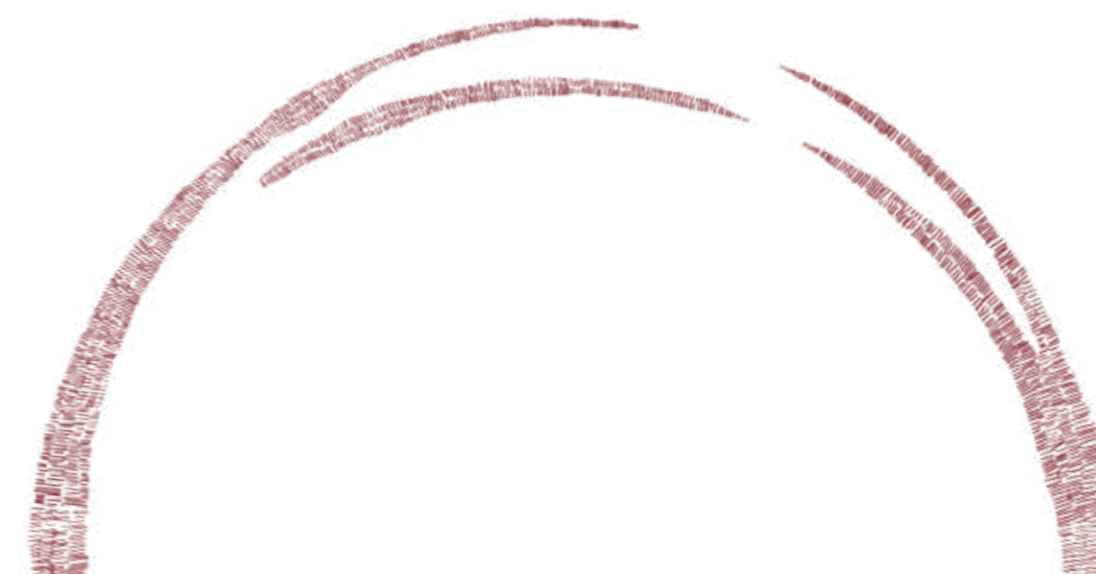


PREMI BELLARIA
Bellaria Awards



SAKURA
Japan Women's Wine Awards

RECENSITA
Mentioned



CAMPANIA AGLIANICO
I.G.T.



Vino rosso ben strutturato ed armonico. Vinificazione in purezza di uve di Aglianico. Fermentazione in acciaio. Colore rosso rubino intenso. Note fruttate di ciliegia, amarena e fragola. Tannini equilibrati con piacevole retrogusto di frutta a bacca rossa. Consigliato per piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati. Servire a circa 18°C.

A well-structured and harmonious red wine, derived from the vinification of Aglianico grapes. Fermentation in stainless steel vats. Intense ruby-red hue. Fruity notes of red and black cherries and strawberries. Balanced tannins with a lovely red berry finish. Recommended with red meat dishes and matured cheeses. Serve at around 18°C.

RAFE'
CAMPANIA AGLIANICO
I.G.T.



Vino rosso di grande struttura, morbido ed armonico. Affinato in barriques di rovere francese per 12 mesi. Colore rosso rubino con leggera unghia aranciata. Note fruttate di ciliegia e amarena, aromi speziati di cannella e vaniglia. Retrogusto di confettura all'amarena e ciliegia sotto spirito. Consigliato per piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati. Servire a circa 18°C.

A soft, harmonious and well-structured red wine. Aged in French oak barrels for 12 months. Ruby-red hue with a light orange rim. Fruity notes of sweet and sour cherries, spicy aromas of cinnamon and vanilla. Black cherry jam and cherries in brandy on the finish. Recommended with red meat dishes and matured cheeses. Serve at around 18°C.

SIR V
IRPINIA AGLIANICO
D.O.C.



Vino rosso ottenuto dalla vinificazione di uve aglianico dei nostri vitigni nel comune di Paternopoli(AV). Colore rosso rubino con riflessi violacei, passaggio di 3 mesi in barriques di rovere francese e americane. Al naso dona una meravigliosa sensazione di vaniglia con intrecci di frutta a bacca rossa sotto spirito, liquirizia e spezie. Fresco e morbido in bocca. Servire a circa 18°C.

A red wine derived from the vinification of the Aglianico grapes from our vines in the municipality of Paternopoli in the province of Avellino. Ruby-red hue flecked with purple, three months spent in French and American oak barriques. On the nose, there is a fabulous sensation of vanilla laced with red berries in brandy, liquorice and spices. Fresh and soft on the palate. Serve at around 18°C.

TAURASI
D.O.C.G.



Vino rosso di grande pregio. Colore rosso rubino con una spiccata unghia aranciata, estremamente strutturato. Al naso sentori di frutta matura, ciliegia, amarena, prugna, note di spezie e tabacco, leggere sfumature di liquirizia e cioccolato. Consigliato per piatti a base di carne rossa, cacciagione, formaggi stagionati. Servire a circa 18°C.

A very fine red wine. A nicely constructed ruby-red hue with a pronounced orange rim. The nose discloses aromas of ripe fruit, red and black cherries, plums, notes of spices and tobacco, and traces of liquorice and chocolate. Recommended with red meat dishes, game and matured cheeses. Serve at around 18°C.

'CORE
IRPINIA
CAMPI TAURASINI
D.O.C.



Vino di grande struttura ottenuto dalla vinificazione di uve Aglianico 100%. Colore Rosso rubino intenso con riflessi violacei, grande espressività e complessità al naso. Potente ed elegante, affinato per 6 mesi in barriques da 225 LT. Accompagna elegantemente piatti a base di selvaggina, brasati e formaggi stagionati. Servire a 18°C circa.

A well-structured wine derived from the vinification of the Aglianico grape (100%). Intense ruby-red hue flecked with purple and a very expressive and complex nose. This elegant and powerful wine has undergone 6 months' ageing in 225-litre barriques. An elegant partner for game, stewed meat dishes and matured cheeses. Serve at around 18°C.

OLTRE
GRECO DI TUFO
D.O.C.G.



Vino bianco fine, profumato e caratteristico. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso con note di mela, pera Williams e frutta tropicale. In bocca fresco, equilibrato e persistente. Consigliato per piatti a base di crostacei, carni bianche e dessert. Servire a circa 10°C.

A fine, fragrant and distinctive white wine. Straw-yellow hue flecked with green. Intense bouquet of apples, Williams pears and tropical fruit. This wine is fresh, well-balanced and persistent on the palate. Recommended with shellfish, white meat dishes, and desserts. Serve at around 10°C.



Inserito nella lista dei vini per il viaggio apostolico di Sua Santità Papa Francesco Yerevan 24-26/06/2016

IRPINIA FALANGHINA
D.O.C.



Vino bianco ben strutturato ed armonico, risultato della vinificazione di uve Falanghina coltivate in Irpinia. Colore giallo paglierino, profumo intenso e persistente, fruttato con sentori floreali. Gusto secco ed equilibrato con buona struttura. Adatto ad antipasti, zuppe e piatti di pesce in genere, carni bianche e formaggi freschi. Servire a temperatura di circa 10°C.

Well-balanced wine with a good structure, made from Falanghina grapes grown in Irpinia. Straw yellow in colour with pronounced, long-lasting aromas and fruity with floral nuances. Dry, well-balanced and full-bodied. Ideal with starters, soups, fish dishes in general, white meats and fresh cheeses. Serve at a temperature of approx. 10°C.

OTTANT'ANNI
IRPINIA
CODA DI VOLPE
D.O.C.



Vino bianco morbido, con fini ed intensi profumi fruttati e floreali. Colore giallo paglierino chiaro. In bocca sapore fresco. Risultato della vinificazione di sole uve "Coda di Volpe" autoctone, mediante fermentazione a temperatura controllata. Consigliato per ogni tipo di aperitivo, per piatti a base di pesce in genere e per zuppe. Servire ad una temperatura di circa 10° C.

Rounded white wine with fine, pronounced fruity and flowery notes. Pale straw yellow in colour and zesty in the mouth. Wine made from 100% indigenous Coda di Volpe grapes fermented at a controlled temperature. Ideal for any sort of aperitif, fish based dishes in general and soups. Serve at a temperature of approx. 10°C.

GOLD
FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G.



Vino bianco di grande pregio, ottenuto dalla vinificazione di uve fiano in purezza. Ben strutturato ed elegante. Al naso prevalenza di nocciola tostata, qualche nota di miele, sentori floreali e frutta a bacca bianca. Classico abbinamento con pesce e crostacei, consigliato anche con i formaggi freschi o come aperitivo. Servire ad una temperatura di circa 10° C.

Very fine white wine made with 100% Fiano grapes. Good, elegant structure. Toasted hazelnuts predominate on the nose, with a few notes of honey, flowers and white berry fruit. The classic food pairing is with fish and shellfish, but it is also ideal with fresh cheeses or as a pre-dinner drink. Serve at a temperature of approx. 10°C.



Decanter Asian Wine Awards 2016
Silver Medal (90 pts)



International Wine Competition 2019
Los Angeles
Gold Medal (94 pts)



Japan Women's Wine Awards 2019
Double Gold Medal (95 pts)



Decanter Asian Wine Awards 2016
Silver Medal (90 pts)



Due Bicchieri
Gambero Rosso 2017



Decanter Asian Wine Awards 2018
Silver Medal (93 pts)



Due Bicchieri
Gambero Rosso 2017



Japan Women's Wine Awards 2018
Gold Medal (92 pts)



International Wine Competition 2018
Los Angeles - "best of class"
Gold Medal (93 pts)



International Wine Challenge 2017
Trophy Medal (97 pts)



Japan Women's Wine Awards 2019
Gold Medal (92 pts)



International Wine Challenge 2015
Silver Medal



I Migliori Vini Italiani
Luca Maroni (90 pts)



International Wine Challenge 2019
Trophy Medal (96 pts)

Bronze Medal | International Wine Challenge 2017
Commended | Decanter World Wine Awards 2017
Bronze Medal | Decanter Asian Wine Awards 2015

Bronze Medal | Decanter world Wine Awards 2016
Commended | Decanter Asian Wine Awards 2014

Bronze Medal | International Wine Challenge 2017
Due Bicchieri | Gambero Rosso 2017

Due Bicchieri | Gambero Rosso 2017
Silver Medal | Decanter Asian Wine Awards 2016
Silver Medal | International Wine Challenge 2015

93 Points | "I migliori vini italiani" di Luca Maroni
Bronze Medal | Decanter World Wine Awards 2016
Commended | Decanter World Wine Awards 2015

Silver Medal | Japan Women's Wine Awards 2018
Silver Medal | International Wine Challenge 2018
Gold Medal | International Wine Challenge 2017
Special Mention | 22nd International Wine Competition 2015
"94 points" Best Greco di Tufo of Italy | "I migliori vini d'Italia" di Luca Maroni 2015/16

WineEnthusiast | 2016-2017-2018
Bronze Medal | International Wine Challenge 2017
Commended | Decanter World Wine Awards 2017
Due Bicchieri | Gambero Rosso 2016

WineEnthusiast | 2016-2017-2018
Bronze Medal | International Wine Challenge 2017
Bronze Medal | International Wine Challenge 2016

WineEnthusiast | 2016-2017-2018
Bronze Medal | International Wine Challenge 2017
Bronze Medal | Decanter World Wine Awards 2017
Bronze Medal | Los Angeles IWC 2017
Silver Medal | Asian Wine Awards 2016