



BELLARIA

ROCCABASCERANA

VIGNERON DE L'EXCELLENCE
DU VIN D'IRPINIA

www.agricolabellaria.com

© 2023 Agricola Bellaria. All Rights Reserved



La Cave

Une affaire de famille, une affaire de personnes

La famille Maffei est originaire de Roccabascerana et vit depuis des siècles dans le centre historique de la ville, à l'endroit exact où se trouve le tilleul majestueusement centenaire qui caractérise l'image de notre cave.

Le concept d'entreprise Bellaria est né de la volonté de la famille de maintenir sa présence vivante et active dans la région en créant des incitations économiques et des emplois grâce à l'exploitation des terres détenues et transmises depuis des générations.

Cette terre est le point de départ de l'aventure de la cave Bellaria. Merci aux hommes et aux femmes qui contribuent chaque jour à l'élaboration de vins de grande qualité ; et, parmi eux: Antonio Pepe «directeur général», Luca Zirpoli «oenologue», Mario Ronco «oenologue consultant», Mirco Colella «agronome».

Le Territoire

Entre le parc du Partenio et les vallées de Sabato et Calore

La cave est située à Roccabascerana (AV), tandis que les vignobles, qui appartiennent tous à l'entreprise, sont situés entre le Parco del Partenio et les vallées Sabato et Calore dans les zones Irpinia DOCG et DOC.

Un lien fort avec son terroir, allié à une vocation d'internationalisation, ont poussé l'entreprise à valoriser le potentiel des vignes indigènes.

De la campagne de la province d'Avellino

Des vins tels que le Greco di Tufo DOCG, le Fiano di Avellino DOCG, le Taurasi DOCG, le Irpinia Aglianico DOC, le Irpinia Falanghina DOC, le Irpinia Passito DOC et le CODA RARA obtenus à partir d'une vieille vigne.

Vins indigènes produits par des processus naturels anciens sans aucune altération chimique.



VINS ROUGES



IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

VIN ROUGE OBTENU À PARTIR DE LA VINIFICATION DE RAISINS 100% AGLIANICO, DE NOS VIGNOBLES DE PATERNOPOLI ET MONTEMIETTO, AU CŒUR DE L'IRPINIA. FERMENTATION À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, FERMENTATION MALOLACTIQUE ET VIEILLISSEMENT, PLUS TARD, EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS DE 225 LITRES PENDANT 12 MOIS. RECOMMANDÉE AVEC DE LA VIANDE, DU FROMAGE ET DES LÉGUMES.



TAURASI D.O.C.G.

VIN ROUGE AVEC UNE GRANDE STRUCTURE, OBTENU À PARTIR DE LA VINIFICATION DE RAISINS 100% AGLIANICO, DE NOS VIGNOBLES DE PATERNOPOLI ET MONTEMIETTO, AU CŒUR DE L'IRPINIA. FERMENTATION À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, FERMENTATION MALOLACTIQUE ET ÉLEVAGE DE 18 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS DE 225 LITRES. ACCORDS METS VIANDES ROUGES, FROMAGES AFFINÉS. RECOMMANDÉ AUSSI POUR LA FIN D'UN REPAS ET LA MÉDITATION.



CODA RARA

LE VIN A ÉTÉ PRODUIT À PARTIR DE NOTRE ANCIEN VIGNOBLE À PATERNOPOLI (AV) À PARTIR DE PLANTES CENTENAIRES DE RAISINS TRÈS ANCIENS DATANT DE 78 A.D. ET NOMMÉ PAR PLINE L'AÎNÉ DANS LA NATURALIS HISTORIA, Y COMPRIS LA SÉTAIRE À BAIES ROUGES EN PLUS GRANDE QUANTITÉ ET D'AUTRES VARIÉTÉS TRADITIONNELLES ANCIENNES.



*"Le soleil envoie des reflets plus doux, le jour s'étire
entre les feuilles jaunes, et les grappes de raisin
mûrissent. L'heure des vendanges approche"*

(FABRIZIO CARAMAGNA)

VINS BLANCS



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

VIN BLANC OBTENU À PARTIR DE RAISINS 100% GRECO, PROVENANT DE NOS VIGNOBLES DE PRATA P.U. ET MONTEFUSCO. COULEUR JAUNE PAILLE, NEZ AMPLE AUX NOTES HERBACÉES, NOTES FLORALES DE FRUITS TROPICAUX ET DE POIRE. FERMENTATION À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE. RECOMMANDÉS AVEC DES CRUSTACÉS, DES VIANDES BLANCHES ET DES DESSERTS. ADAPTÉ AU VIEILLISSEMENT.



IRPINIA FALANGHINA D.O.C.

VIN BLANC BIEN STRUCTURÉ ET HARMONIEUX, OBTENU À PARTIR DE RAISINS FALANGHINA DE NOTRE VIGNOBLE DE LA COMMUNE DE ROCCABASCIERANA (AV). COULEUR JAUNE PAILLE, ARÔME INTENSE ET PERSISTANT, FRUITÉ AVEC DES NOTES FLORALES. A BOIRE AVEC DES APÉRITIFS, DES SOUPES, DES PLATS DE POISSON, DES VIANDES BLANCHES ET DES FROMAGES FRAIS.



FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

VIN BLANC OBTENU À PARTIR DE RAISINS 100% FIANO DE NOTRE VIGNOBLE DANS LA MUNICIPALITÉ DE CANDIDA (AA). BIEN STRUCTURÉ, HARMONIEUX ET ÉLÉGANT AVEC DES SENTEURS DE CAMOMILLE ET DE NOISETTE GRILLÉES. ACCORDS METS ET VINS CONSEILLÉS : POISSONS, CRUSTACÉS, FROMAGES FRAIS, VIANDES BLANCHES ET APÉRITIFS. ADAPTÉ AU VIEILLISSEMENT.

ÉDITION SPÉCIALE



TAURASI RISERVA D.O.C.G. 2015

VIN ROUGE OBTENU À PARTIR DE LA TRANSFORMATION DE RAISINS 100% AGLIANICO RÉCOLTÉS À LA MAIN DANS NOS VIGNOBLES D'IRPINIA – PATERNOPOLI ET MONTEMILETTO. POUR GARANTIR LA QUALITÉ DE CE VIN, IL EST TRANSPORTÉ À LA CAVE IMMÉDIATEMENT APRÈS LA RÉCOLTE, DANS DE PETITS PANIERS. FERMENTATION À TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, FERMENTATION MALOLACTIQUE ET VIEILLISSEMENT JUSQU'À 36 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE FRANÇAIS DE 225 LITRES.



IRPINIA D.O.C. FIANO PASSITO

VIN PASSITO OBTENU EN SÉCHANT LES RAISINS SUR LES ARBRES, RÉCOLTÉ AU COURS DES DIX PREMIÈRES DÉCENNIES DE DÉCEMBRE ET PLACÉ DANS DE PETITES CAISSES. FERMENTATION ET ÉLEVAGE DE 12 MOIS EN BARRIQUES D'ACACIA ET DE CHÊNE FRANÇAIS.



IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.

VIN DE GRANDE STRUCTURE OBTENU À PARTIR DE LA VINIFICATION DE RAISINS 100% AGLIANICO. COULEUR ROUGE RUBIS INTENSE AUX REFLETS VIOLETS, GRANDE EXPRESSIVITÉ ET COMPLEXITÉ AU NEZ. PUISSANT ET ÉLÉGANT, ÉLEVÉ PENDANT 6 MOIS EN BARRIQUES DE 225 LITRES.