



BELLARIA

ROCCABASCERANA

PRODUTTORI DI ECCELLENZE
VINICOLE IRPINE

www.agricolabellaria.com

© 2023 Agricola Bellaria. All Rights Reserved



L'Azienda

La famiglia e le persone

La Famiglia Maffei ha origine a Roccabascerana e abita da secoli nel centro storico, esattamente dove si erige maestoso il tiglio centenario che caratterizza e impreziosisce l'immagine della nostra cantina.

L'azienda agricola Bellaria nasce per volontà della famiglia di mantenere viva e attiva la presenza sul territorio creando indotto economico e occupazione attraverso lo sfruttamento dei terreni di proprietà e tramandati da generazioni.

Ed è dalla terra che inizia l'avventura di Bellaria, grazie agli uomini e alle donne che ogni giorno contribuiscono a creare vini di grande qualità e tra i quali ci sono Antonio Pepe «*direttore generale*», Luca Zirpoli «*enologo interno*», Mario Ronco «*enologo consulente*», Mirco Colella «*agronomo*».

Il Territorio

Tra il Parco del Partenio e le valli del Sabato e del Calore

A Roccabascerana (AV) sorge la cantina, mentre i vigneti che sono tutti di proprietà, sono ubicati tra il Parco del Partenio e le valli del Sabato e del Calore negli areali Irpini delle DOCG e DOC.

Uno spiccato legame con la propria terra, unito ad una vocazione all'internazionalizzazione, hanno spinto l'azienda ad esaltare le potenzialità dei vitigni autoctoni.

Dalle campagne della Provincia di Avellino

Sono nati vini come il Greco di Tufo D.O.C.G, Fiano di Avellino D.O.C.G, Taurasi D.O.C.G, Irpinia Aglianico D.O.C., Irpinia Falanghina DOC, Irpinia Passito DOC e il CODA RARA ottenuto da un antico vitigno.

Vini autoctoni prodotti attraverso antiche lavorazioni naturali prive di ogni alterazione chimica.



VINI ROSSI



IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

VINO ROSSO OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE 100% AGLIANICO, DAI NOSTRI VIGNETI DI PATERNOPOLI E MONTEMILETTO, NEL CUORE DELL'IRPINIA. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA, FERMENTAZIONE MALOLATTICA E AFFINAMENTO IN BARRIQUES, DI SECONDO PASSAGGIO, DI ROVERE FRANCESE DA 225LT PER 12 MESI. CONSIGLIATO CON CARNI, FORMAGGI E VERDURE.



TAURASI D.O.C.G.

VINO ROSSO, DI GRANDE STRUTTURA, OTTENUTO DALLA VINIFICAZIONE DI UVE 100% AGLIANICO, DAI NOSTRI VIGNETI DI PATERNOPOLI E MONTEMILETTO, NEL CUORE DELL'IRPINIA. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA, FERMENTAZIONE MALOLATTICA E AFFINAMENTO DI 18 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DA 225LT. ABBINAMENTO CON CARNI ROSSE, FORMAGGI STAGIONATI. CONSIGLIATO ANCHE PER FINE PASTO E MEDITAZIONE.



CODA RARA

IL VINO È STATO PRODOTTO DAL NOSTRO ANTICO VIGNETO DI PATERNOPOLI (AV) DA PIANTE SECOLARI DI UVE ANTICHISSIME RISALENTI AL 78 D.C. E NOMINATE DA PLINIO IL VECCHIO NELLA NATURALIS HISTORIA, TRA CUI LA CODA DI VOLPE A BACCA ROSSA IN QUANTITÀ MAGGIORE E ALTRE ANTICHE TRADIZIONALI VARIETÀ.



*"Il sole manda riflessi più dolci, il giorno si stira tra le
foglie gialle, i grappoli d'uva maturano. Arriva il tempo
della vendemmia."*

(FABRIZIO CARAMAGNA)

VINI BIANCHI



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

VINO BIANCO OTTENUTO DA UVE 100% GRECO, PROVENIENTI DAI NOSTRI VIGNETI DI PRATA P.U. E MONTEFUSCO. COLORE GIALLO PAGLIERINO, ODORE AMPIO CON NOTE DI ERBACEO, SENTORI FLOREALI DI FRUTTA TROPICALE E PERA. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA. CONSIGLIATO PER PIATTI A BASE DI CROSTACEI, CARNI BIANCHE E DESSERT. ADATTO ALL'INVECCHIAMENTO.



IRPINIA FALANGHINA D.O.C.

VINO BIANCO BEN STRUTTURATO ED ARMONICO, OTTENUTO DA UVE DI FALANGHINA PROVENIENTI DAL NOSTRO VIGNETO NEL COMUNE DI ROCCABASCIERANA (AV). COLORE GIALLO PAGLIERINO, PROFUMO INTENSO E PERSISTENTE, FRUTTATO CON SENTORI FLOREALI. ADATTO AD ANTIPASTI, ZUPPE E PIATTI DI PESCE, CARNI BIANCHI E FORMAGGI FRESCHI.



FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

VINO BIANCO OTTENUTO DA UVE 100% FIANO PROVENIENTI DAL NOSTRO VIGNETO NEL COMUNE DI CANDIDA (AV). BEN STRUTTURATO, ARMONICO ED ELEGANTE CON PROFUMI DI CAMOMILLA E NOCCIOLA TOSTATA. ABBINAMENTO CONSIGLIATO: PESCE, CROSTACEI, FORMAGGI FRESCHI, CARNI BIANCHE E APERITIVI. ADATTO ALL'INVECCHIAMENTO.

EDIZIONI ESCLUSIVE



TAURASI RISERVA D.O.C.G. 2015

VINO ROSSO OTTENUTO DALLA TRASFORMAZIONE DI UVE AGLIANICO 100% RACCOLTE MANUALMENTE NEI NOSTRI VIGNETI IN IRPINIA DI PATERNOPOLI E MONTEMILETTO. PER GARANTIRE LA QUALITÀ DI QUESTO VINO IL TRASPORTO IN CANTINA È AVVENUTO IMMEDIATAMENTE ALLA RACCOLTA ED IN PICCOLE CASSETTE. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA, FERMENTAZIONE MALOLATTICA E AFFINAMENTO FINO A 36 MESI IN BARRIQUES DI ROVERE FRANCESE DA 225LT.



IRPINIA D.O.C. FIANO PASSITO

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.



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.