



BELLARIA

ROCCABASCERANA

ENÓLOGOS DE LA EXCELENCIA
DEL VINO IRPINIA

www.agricolabellaria.com

© 2023 Agricola Bellaria. All Rights Reserved



La Bodega

Una cuestión de familia, una cuestión de personas

La familia Maffei es de Roccabascera y vive desde hace siglos en el centro histórico de la ciudad, en el lugar exacto donde se encuentra el majestuoso tilo centenario que caracteriza la imagen de nuestra bodega.

El concepto de negocio Bellaria nace gracias a la voluntad de la familia de mantener viva y activa su presencia en la zona creando incentivos económicos y empleo a través de la explotación de la tierra en propiedad y legada de generación en generación.

Esta tierra es el punto de partida de la aventura de la bodega Bellaria. Gracias a los hombres y mujeres que día a día contribuyen a la creación de vinos de alta calidad; y, entre ellos: Antonio Pepe «director general», Luca Zirpoli «enólogo», Mario Ronco «enólogo consultor», Mirco Colella «agronomo».

El Territorio

Entre el Parque Partenio y los valles de Sábato y Calore

La bodega está ubicada en Roccabascerana (AV), mientras que los viñedos, todos propiedad de la empresa, se encuentran entre el Parco del Partenio y los valles de Sábato y Calore en las zonas DOCG y DOC de Irpinia.

Un fuerte vínculo con su tierra, unido a una vocación de internacionalización, han impulsado a la empresa a potenciar el potencial de las vides autóctonas.

Del campo de la Provincia de Avellino

Vinos como Greco di Tufo DOCG, Fiano di Avellino DOCG, Taurasi DOCG, Irpinia Aglianico DOC, Irpinia Falanghina DOC, Irpinia Passito DOC y el CODA RARA obtenidos de una vid antigua.

Vinos autóctonos elaborados mediante procesos naturales milenarios sin ninguna alteración química.



VINOS TINTOS



IRPINIA AGLIANICO D.O.C.

VINO TINTO OBTENIDO DE LA VINIFICACIÓN DE UVAS 100% AGLIANICO, DE NUESTROS VIÑEDOS DE PATERNOPOLI Y MONTEMILETTO, EN EL CORAZÓN DE IRPINIA. FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA, POSTERIOR, EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225LT DURANTE 12 MESES. RECOMENDADO CON CARNE, QUESO Y VERDURAS.



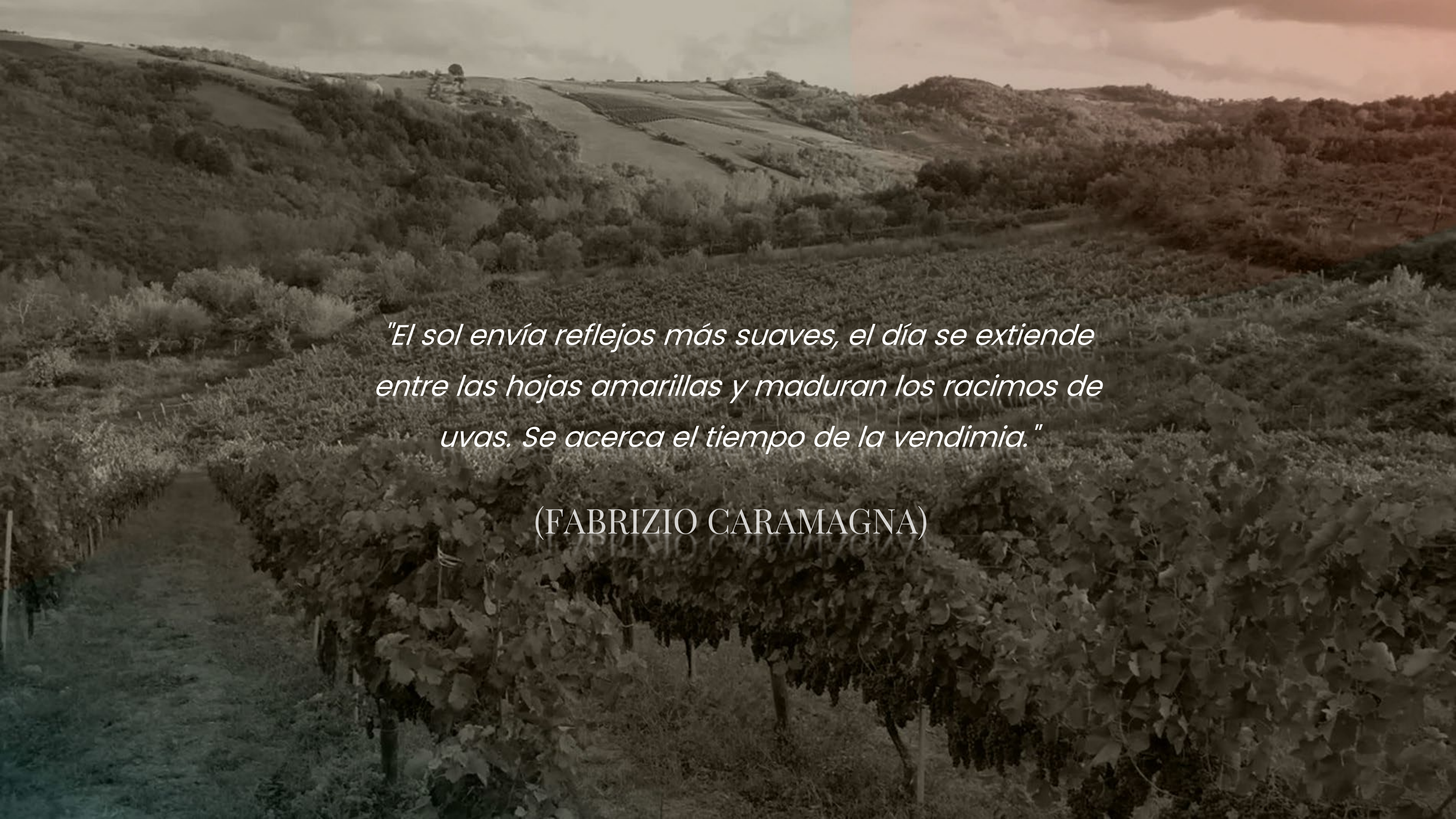
TAURASI D.O.C.G.

VINO TINTO DE GRAN ESTRUCTURA, OBTENIDO DE LA VINIFICACIÓN DE UVAS 100% AGLIANICO, DE NUESTROS VIÑEDOS DE PATERNOPOLI Y MONTEMILETTO, EN EL CORAZÓN DE IRPINIA. FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA DE 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225LT. MARIDAJE CON CARNES ROJAS, QUESOS AÑEJOS. TAMBIÉN RECOMENDADO PARA EL FINAL DE UNA COMIDA Y MEDITACIÓN.



CODA RARA

EL VINO FUE PRODUCIDO A PARTIR DE NUESTRO ANTIGUO VIÑEDO EN PATERNOPOLI (AV) A PARTIR DE PLANTAS CENTENARIAS DE UVAS MUY ANTIGUAS QUE DATAN DEL 78 D.C. Y NOMBRADA POR PLINIO EL MAYOR EN LA NATURALIS HISTORIA, INCLUYENDO LA COLA DE ZORRA DE BAYAS ROJAS EN MAYOR CANTIDAD Y OTRAS VARIEDADES TRADICIONALES ANTIGUAS.



*"El sol envía reflejos más suaves, el día se extiende
entre las hojas amarillas y maduran los racimos de
uvas. Se acerca el tiempo de la vendimia."*

(FABRIZIO CARAMAGNA)

VINOS BLANCOS



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

VINO BLANCO OBTENIDO A PARTIR DE UVA 100% GRECO, PROCEDENTE DE NUESTROS VIÑEDOS DE PRATA P.U. Y MONTEFUSCO. COLOR AMARILLO PAJIZO, OLOR AMPLIO CON NOTAS HERBÁCEAS, TOQUES FLORALES DE FRUTAS TROPICALES Y PERA. FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA. RECOMENDADO CON MARISCOS, CARNES BLANCAS Y POSTRES. APTO PARA EL ENVEJECIMIENTO.



IRPINIA FALANGHINA D.O.C.

VINO BLANCO BIEN ESTRUCTURADO Y ARMONIOSO, OBTENIDO A PARTIR DE UVAS FALANGHINA DE NUESTRO VIÑEDO EN EL MUNICIPIO DE ROCCABASCIERANA (AV). COLOR AMARILLO PAJIZO, AROMA INTENSO Y PERSISTENTE, AFRUTADO CON NOTAS FLORALES. BEBIDA CON APERITIVOS, SOPAS, PLATOS DE PESCADO, CARNES BLANCAS Y QUESOS FRESCOS.



FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.

VINO BLANCO OBTENIDO A PARTIR DE UVAS 100% FIANO DE NUESTRO VIÑEDO EN EL MUNICIPIO DE CANDIDA (AA). BIEN ESTRUCTURADO, ARMONIOSO Y ELEGANTE CON AROMAS DE MANZANILLA Y AVELLANA TOSTADA. MARIDAJE RECOMENDADO: PESCADOS, CRUSTÁCEOS, QUESOS FRESCOS, CARNES BLANCAS Y APERITIVOS. APTO PARA EL ENVEJECIMIENTO.

EDICIÓN ESPECIAL



TAURASI RISERVA D.O.C.G. 2015

VINO TINTO OBTENIDO DEL PROCESAMIENTO DE UVAS 100% AGLIANICO COSECHADAS A MANO EN NUESTROS VIÑEDOS EN IRPINIA – PATERNOPOLI Y MONTEMILETTO. PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DE ESTE VINO, SE TRANSPORTA A LA BODEGA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA VENDIMIA, EN PEQUEÑAS CESTAS. FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA DE HASTA 36 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225LT.



IRPINIA D.O.C. FIANO PASSITO

VINO PASSITO OBTENIDO POR SECADO DE LAS UVAS EN LOS ÁRBOLES, COSECHADAS EN LAS PRIMERAS DIEZ DÉCADAS DE DICIEMBRE Y COLOCADAS EN PEQUEÑAS CAJAS. FERMENTACIÓN Y CRIANZA DURANTE 12 MESES EN BARRICAS DE ACACIA Y ROBLE FRANCÉS.



IRPINIA CAMPI TAURASINI D.O.C.

VINO DE GRAN ESTRUCTURA OBTENIDO DE LA VINIFICACIÓN DE UVAS 100% AGLIANICO. COLOR ROJO RUBÍ INTENSO CON REFLEJOS VIOLÁCEOS, GRAN EXPRESIVIDAD Y COMPLEJIDAD EN NARIZ. POTENTE Y ELEGANTE, ENVEJECIDO DURANTE 6 MESES EN BARRICAS DE 225 LT.