

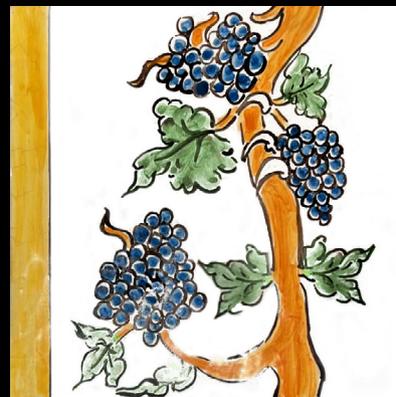
MASSERIA CLEMENTE

VITICOLTORI A MONTESARCHIO

**TABURNO
CAMPANIA ITALY**

HEROIC MOUNTAIN WINES

www.masseriaclemente.it



Una azienda gemmata da Masseria Frattasi, nelle stesse proibitive condizioni dei terreni: gradoni, dirupi, sassi, pietraie; vini eroici da urlo; montagna, pietra, dolomie e strati interminabili di eruzioni vulcaniche. E' tutto nella bottiglia, la cantina e' sotto il Taburno, la montagna preferita da Virgilio, sui resti imperiali di una villa romana. Un caleidoscopio di sensazioni in bottiglia, nella terra dove e' nato il vino in Europa.

A winery twinned with Masseria Frattasi, in the same prohibitive conditions of the terrain: steps, cliffs, stones; heroic wines to die for; mountain, stone, dolomite and endless layers of volcanic eruptions. It's all in the bottle, the cellar is under Taburno, Virgil's favourite mountain, on the imperial remains of a Roman villa. A kaleidoscope of sensations in the bottle, in the land where wine was born in Europe.





Falanghina

FALANGHINA Falanghina IGT Beneventano.

La bevi e pensi ai fiori di biancospino, elegante, piena, immediata, la falanghina e' un vino nato proprio in quest'area, sopravvissuta alla fillossera. Il colore e' verdolino chiaro, si sposa a meraviglia con la mozzarella campana, oppure uno spaghetto alle zucchine.

SCHEDE TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Feoli, Montesarchio, Taburno

Terreno: Argilla e pietre calcaree

Vitigno: 100% falanghina, piante di 45 anni

Altitudine delle vigne: 300/480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



13% VOL

Drink it and you think of hawthorn flowers, elegant, full, immediate, the falanghina is a wine born in this area, which survived phylloxera. The colour is light green, it goes wonderfully with mozzarella from Campania, or a spaghetto with courgettes.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Feoli, Montesarchio, Taburno

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, 45-year-old plants

Altimetry: 300/480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Second decade of October. Selection on plants

Greco

GRECO Greco Beneventano IGP.

Su terreni in parte vulcanici, di riporto, questo vitigno campano si e' acclimatato su un declivio di montagna, i piccoli grappoli ci regalano un vino davvero esuberante per profumo e gusto, il colore e' giallo scarico, ebbrezza di minerali scomposti e avvertibili e mescolati con profumi di fiori primaverili.

SCHEDE TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% greco

Altitudine delle vigne: 300 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



13,5% VOL

On partly volcanic, topsoil, this vine from Campania has acclimated on a mountain slope, the small bunches give us a wine that is truly exuberant in perfume and taste, the colour is a pale yellow, a thrill of minerals broken down and noticeable and mixed with scents of spring flowers.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% greco

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Manual. Early October

Fiano

FIANO Fiano Beneventano IGT.

Un colore chiarissimo, il vigneto e' a 650 metri di altezza, in un angolo a est del monte Taburno, su marne e una grande oscillazione di temperature tra giorno e notte, il profumo ricorda il frutto della passione, la selce, ma anche i fiori di melo, ottima su una bella pasta e ceci.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Terreno: Argilla e arenarie

Vitigno: 100% fiano

Altitudine delle vigne: 300 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre



13,5% VOL

A very clear colour, the vineyard is at an altitude of 650 metres, in a corner to the east of Mount Taburno, on marl and a great fluctuation of temperature between day and night, the perfume is reminiscent of passion fruit, flint, but also apple blossom, excellent on a nice pasta and chickpeas.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Capitorre e Gualignano, Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% fiano

Altimetry: 300 meters asl

Cultivation Method: Espalier and guyot planting

Harvest: Manual. First ten days of September

BONEA Falanghina del Sannio del Taburno DOP.

Dalla vigna piu' vecchia dell'azienda, un cru, un'unica particella su suolo vulcanico, il profumo di fiori di pero e di ciliegio lo rende particolare, elegante come nessun vino, un prodotto unico nella sua zona di origine, tra montesarchio e bonea sul lato sud est del Taburno.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina di due biotipi

Altitudine delle vigne: 500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari con potatura guyot

Vendemmia: Manuale con selezione da una sola vigna (CRU). Terza decade di ottobre

Bonea



13,5% VOL

From the oldest vineyard of the company, a cru, a single plot on volcanic soil, the scent of pear and cherry blossom makes it special, elegant like no other wine, a unique product in its area of origin, between Montesarchio and Bonea on the south-east side of Taburno.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay, calcareous and volcanic deposits

Wineyard: 100% falanghina from two biotypes, 45-year-old plants

Altimetry: 500 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual with selection from only one vineyard (CRU). Third decade of October

Madonna Laura

MADONNALAURA
Falanghina del Taburno.
Vendemmia Tardiva DOC.

Il bianco di punta, da falanghina rimasta sulla pianta e raccolta come un ice wine canadese, poi un passaggio in barriques nuove di rovere francese, aromi di fiori bianchi, miele, mandorle, una profondità inusuale, mai sentita.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina, piante dai 45 ai 120 anni prefillossera

Altitudine delle vigne: 480 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a raggiera, sparse

Vendemmia: Manuale. Terza decade di novembre



14% VOL

The top white, from falanghina left on the vine and harvested like a Canadian ice wine, then a passage in new French oak barriques, aromas of white flowers, honey, almonds, an unusual depth, never heard before.

DATA SHEET:

Production area: Masseria Frattasi, Montesarchio, Taburno

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina, plants 45 to 120 years old pre-phylloxera

Altitude: 480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with guyot pruning

Harvest: Manual. Third decade of November

Kottabos

KOTTABOS
Merlot IGT.

Una sfida in montagna, tra foreste inviolate e una natura generosa, in mezzo a una vallata di pietre, osso, scheletro; il frutto è polpa finissima, che in bottiglia diventa la rappresentazione esatta dei profumi dei frutti rossi, note di cacao, il kottabos si chiama così in onore del simposio, il banchetto rituale amato dai sanniti, i kottabos erano le coppe utilizzare per bere.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% merlot

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Seconda decade di settembre



14% VOL

A challenge in the mountains, among untouched forests and a generous nature, in the middle of a valley of stones, bone, skeleton; the fruit is very fine pulp, which in the bottle becomes the exact representation of the scents of red fruits, notes of cocoa, kottabos is so called in honour of the symposium, the ritual banquet loved by the Sannites, kottabos were the cups used for drinking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altitude: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September

Principato Ultra

PRINCIPATO ULTRA
Aglianico
Beneventano IGT.

Principato Ultra era l'antica provincia del Regno delle Due Sicilie il cui territorio abbracciava anche Montesarchio, sede dell'azienda. Questo vino è la selezione di uve di diverse varietà, vinificate con sistemi moderni, con una qualità notevolissima, in poche bottiglie. Il colore denso e i profumi che invadono subito l'ambiente sono le sue due prime caratteristiche.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argille, materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

Sistema di allevamento:
Spalliera, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di novembre



16% VOL

Principato Ultra was the ancient province of the Kingdom of the Two Sicilies whose territory also embraced Montesarchio, the company's headquarters. This wine is the selection of grapes of different varieties, vinified with modern systems, with a remarkable quality, in a few bottles. The dense colour and the scents that immediately invade the environment are its first two characteristics.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. First week of November

Rhyton

RHYTON
Cabernet
Sauvignon IGP.

Un altro nome evocativo della liturgia del simposio, il rhyton era un vaso a forma di animale nelle cene rituali dei greci, degli etruschi, dei sanniti, che scelsero la Campania come il paradiso del vino. Nella nostra regione è nata la viticoltura europea, e i nostri vini per millenni sono stati ai vertici dell'enologia mondiale. Questo cabernet sauvignon è un inno alla viticoltura e alla passione per l'eccellenza vitivinicola.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Basellice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% cabernet sauvignon

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



14% VOL

Another name evocative of the liturgy of the symposium, the rhyton was an animal-shaped vase at the ritual dinners of the Greeks, Etruscans, and Samnites, who chose Campania as a wine paradise. European viticulture was born in our region, and our wines have been at the top of world oenology for millennia. This Cabernet Sauvignon is a hymn to viticulture and a passion for excellence in winemaking.

DATA SHEET:

Production area: Basellice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% cabernet sauvignon

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

Terroir

TERROIR Aglianico Beneventano IGP.

Un aglianico importante dai nostri vigneti sul Taburno, a quote di montagna, una produzione naturale, un vino impenetrabile, profumato, perfetto con abbinamenti a base di carni.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio, Bonea

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 380/480 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari con potatura a cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



14% VOL

An important Aglianico from our vineyards on the Taburno, at mountain altitudes, a natural production, an impenetrable, fragrant wine, perfect with meat dishes.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio, Bonea

Ground type: Clay and limestone

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 380/480 meters asl

Cultivation Method: Espalier with pruning a spurred cordon

Harvest: Manual. First ten days of October

Orchis Purpurea

ORCHIS PURPUREA Rosato di Aglianico.

Orchis Purpurea e' una orchidea, tra le decine di varietà che crescono nelle nostre vigne, espressione di un ambiente naturale incontaminato, la nostra viticoltura parla dell'amore vero per l'ambiente che ci circonda, ed il rispetto per tutto quello che ha a che fare con le nostre vigne. Profumi delicati di rosa e mele rosse, ciliegie e prugne rosse.

SCHEMA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 250 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di ottobre



12% VOL

Orchis Purpurea is an orchid, among the dozens of varieties that grow in the Apennines, the expression of an uncontaminated natural environment. Our viticulture speaks of the true love for the environment that surrounds us, and the respect for everything that has to do with our vines. Delicate scents of roses and red apples, cherries and red plums.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 250 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. Manual. Early October

Skypthos

SKYPHOS Merlot Riserva.

Una sfida in montagna, tra foreste inviolate e una natura generosa, in mezzo a una vallata di pietre, osso, scheletro; il frutto e' polpa finissima, che in bottiglia diventa la rappresentazione esatta dei profumi dei frutti rossi, note di cacao, il kottabos si chiama cosi' in onore del simposio, il banchetto rituale amato dai sanniti, i kottabos erano le coppe utilizzare per bere.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Baselice

Terreno: Argilla e arenaria

Vitigno: 100% merlot

Altitudine delle vigne: 400/500 metri slm

Sistema di allevamento: Impianto a filari, cordone speronato

Vendemmia: Manuale. Seconda decade di settembre



14% VOL

A challenge in the mountains, among untouched forests and a generous nature, in the middle of a valley of stones, bone, skeleton; the fruit is very fine pulp, which in the bottle becomes the exact representation of the scents of red fruits, notes of cocoa, kottabos is so called in honour of the symposium, the ritual banquet loved by the Samnites, kottabos were the cups used for drinking.

DATA SHEET:

Production area: Baselice

Ground type: Clay and sandstone

Wineyard: 100% merlot

Altimetry: 400/500 meters asl

Cultivation Method: Row planting, spurred cordon

Harvest: Manual. Second decade of September

Kyathos

KYATHOS Barbera Beneventano IGP.

Vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora e trasparenza assolutamente impenetrabile. All'olfatto è ricchissimo di composti fruttati con netti sentori di frutti di bosco e spezie dolci. Al gusto prevalgono freschezza e equilibrio con ritorno prepotente dei composti fruttati accompagnati dalla buona alcolicità e morbidezza tannica.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione: Bonea

Terreno: Alta montagna, terrazze e pendenze

Vitigno: 100% Barbera del Sannio

Altitudine delle vigne: 650/700 metri slm

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: Raccolta manuale prima decade di settembre



14,5% VOL

A wine with an intense ruby red colour with purple hues and absolutely impenetrable transparency. The nose is rich in fruity compounds with clear hints of berries and sweet spices. Freshness and balance prevail on the palate with an overbearing return of the fruity compounds accompanied by good alcohol content and tannic softness.

DATA SHEET:

Production area: Bonea

Ground type: High mountains, terraces and slopes

Wineyard: 100% Barbera del Sannio

Altimetry: 650/700 meters asl

Cultivation Method: Guyot

Harvest: Manual harvest first ten days of September

Prestige Blanc

PRESTIGE BLANC
Spumante
Extra-Dry.

Il frutto della falanghina esplose in un variegato e ricchissimo complesso di profumi, i freschi aromi di un sottobosco di fiori di melo prendono il sopravvento, la freschezza pervade ogni sorso, e' il trionfo dell'equilibrio, bene su piatti leggeri come una linguina con i gamberi.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla, depositi calcarei e vulcanici

Vitigno: 100% falanghina

Altitudine delle vigne: 300/400 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Prima decade di settembre



11,5% VOL

The fruit of the falanghina explodes in a variegated and very rich complex of scents, the fresh aromas of an undergrowth of apple blossoms take over, the freshness pervades every sip, it is a triumph of balance, good on light dishes such as linguine with prawns.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay, calcium deposits and volcanic

Wineyard: 100% falanghina

Altimetry: 300/400 meters asl

Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. First decade of September

Prestige Rosée

PRESTIGE ROSÉE
Spumante
Extra-Dry.

Incantevole antro di mille sentori di rose, frutti rossi accennati e tanta fragola selvatica, pervade ogni angolo del palato e comanda i sensi nella direzione dei crostacei rosa, anche uno zito con genovese di tonno potrebbe diventare un capolavoro.

SCHEDA TECNICA:

Zona di produzione:
Montesarchio

Terreno: Argilla e materiali calcarei

Vitigno: 100% aglianico

Altitudine delle vigne: 250/350 metri slm

Sistema di allevamento:
Impianto a filari

Vendemmia: Manuale. Terza decade di settembre



12% VOL

An enchanting cavern of a thousand scents of roses, hinted red fruits and lots of wild strawberries, pervades every corner of the palate and commands the senses in the direction of pink crustaceans, even a zito with tuna genovese could become a masterpiece.

DATA SHEET:

Production area: Montesarchio

Ground type: Clay and limestone materials

Wineyard: 100% aglianico

Altimetry: 250/350 meters asl

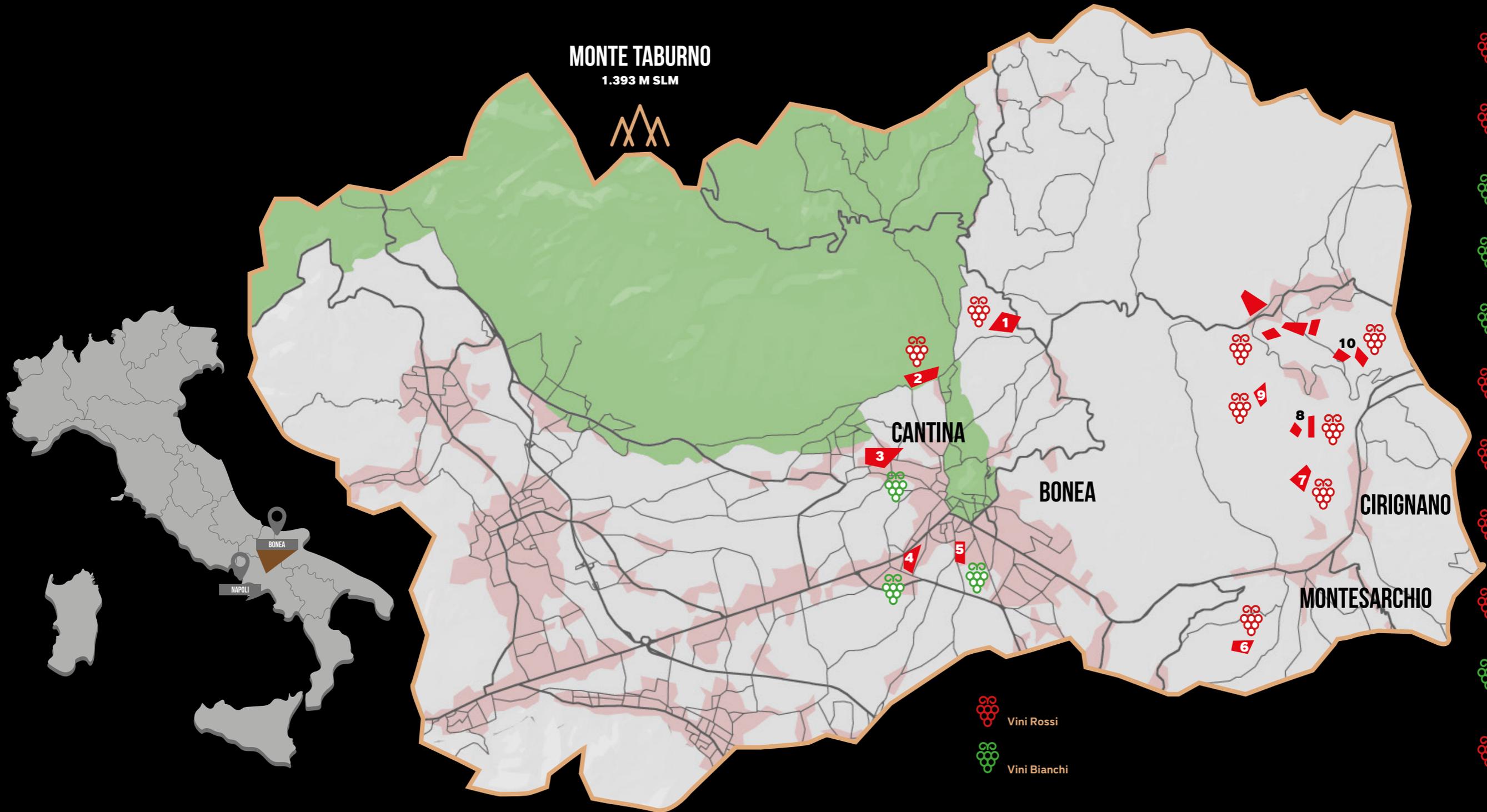
Cultivation Method: Espalier

Harvest: Manual. Third decade of September



MONTE TABURNO

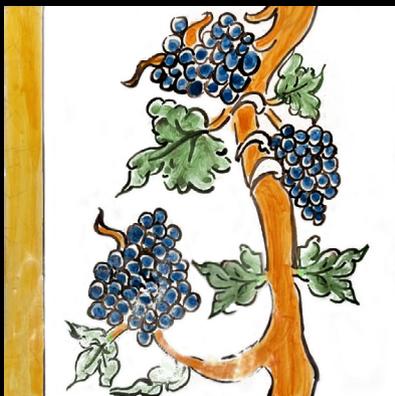
1.393 M SLM



- 1. Vigna Masseria Perone Pacifico (500 metri slm) **Cabernet Sauvignon**
- 2. Vigna masseria Donnamartella (475 metri slm) **Aglianico del Taburno DOCG**
- 3. Vigna San Biagio (350 metri slm) **Falaghina del Taburno DOC**
- 4. (350 metri slm) **Falaghina del Taburno DOC**
- 5. (350 metri slm) **Falaghina del Taburno DOC**
- 6. Vigna San Pietro Inferiore (480 metri slm) **Aglianico**
- 7. Vigna San Pietro Superiore (550 metri slm) **Aglianico**
- 8. Vigna Masseria Grotta Macerana (580/680 metri slm) **Aglianico, Cabernet Sauvignon**
- 9. Vigna Masseria Malfi (600 metri slm) **Merlot**
- 10. Vigna Masseria Commole (700 metri slm) **Fiano, Greco, Coda di Volpe**
- 11. Masseria Fraccappilo Vigne d'alta quota (800/900 metri slm) **Chardonnay**

Vini Rossi

Vini Bianchi

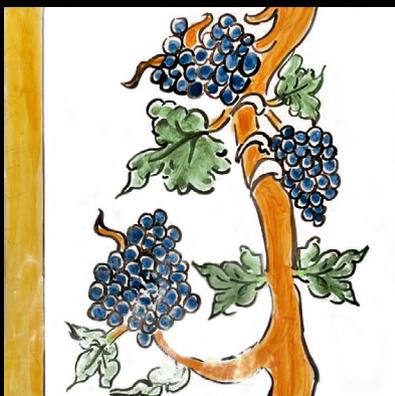


COME AND VISIT US!

Masseria Clemente
via Guide, 1
82013 Bonea (Bn) Italy

Tel. 0824.834392
389.7603475
348.8944570

info@masseriaclemente.it
www.masseriaclemente.it



Campagna Finanziata ai sensi
del REG. UE N. 1308/2013
Campaign financed according
to UE Regulation N. 1308/2013