



La Cantina Colli di Castelfranci è un'azienda giovane, creata da giovani entusiasti ed appassionati del proprio lavoro che credono nelle potenzialità della propria terra. Castelfranci, piccolo borgo dell'alta Irpinia, ubicato nella zona di produzione del Taurasi D.O.C.G., a 600 metri di altezza, con una forte escursione termica che tanto bene fa alle uve. L'azienda nasce dall'unione delle famiglie Gregorio-Colucci, viticoltori da sempre, che nel 2002 hanno deciso di abbinare alla tradizione la tecnologia vinificando ed imbottigliando in proprio le loro uve, con la costruzione di una moderna cantina per la produzione di vini pregiati destinati esclusivamente alla ristorazione. Fortemente convinti che il vino buono si fa in vigna, allevano i Loro vigneti a spalliera con una resa media per ceppo di tre chili di uva, raccolta interamente a mano, al calar del sole; l'uva, posta in piccoli cesti, viene immediatamente trasportata in cantina, a pochi metri dai vigneti, per la vinificazione con l'obiettivo di esaltarne la qualità, la tipicità e la genuinità.





**Tipologia**  
Bianco - Irpinia Fiano DOC  
Vendemmia Tardiva

**Uve**

100% Fiano

**Gradazione**

13%

**Temperatura di servizio**

9 - 11 °C

**Abbinamento**

Pesce in genere, crostacei e  
carni bianche

**Vinificazione**

Diraspatura e separazione  
delle vinacce, fermentazione  
del mosto pulito  
a temperatura controllata

Paladino nasce da uve surmaturate, le quali, dopo un'accurata cernita, vengono immediatamente diraspate e sottoposte a pressatura soffice con separazione immediata delle vinacce e fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata. Il Fiano è un antichissimo vitigno, noto e già coltivato dai latini nel meridione d'Italia. Si ritiene che la sua origine sia nella zona di Lapio, sulle colline ad est di Avellino. Il Fiano è una delle migliori espressioni dei vini campani, di colore giallo paglierino con profumi intensi e fruttati, dalle piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità.



COLLI DI CASTELFRANCI

PALADIN®

FIANO  
IRPINIA DOC • VENDEMMIA TARDIVA

# PENDIN® PENDIN

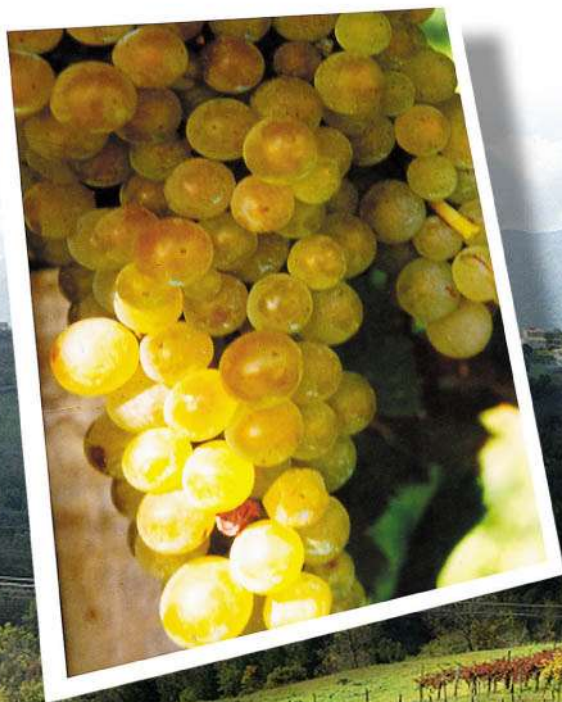


- Tipologia** Il Fiano è un antichissimo vitigno, noto e già coltivato dai latini nel meridione d'Italia.
- Bianco - Fiano di Avellino**
- Docg**
- Uve** 100% Fiano di Avellino
- Gradazione** Si ritiene che la sua origine sia nella zona di Lapio, sulle colline ad est di Avellino.
- 12,50%**
- Temperatura di servizio** 8 - 10 °C
- Abbinamento** Il Fiano è una delle migliori espressioni dei vini campani, di colore giallo paglierino con profumi intensi e fruttati, dalle piacevoli sensazioni di freschezza e sapidità.
- Pesce in genere, crostacei e carni bianche**
- Vinificazione** Diraspatura e separazione delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata



# GROTTE®

- Tipologia** Il Greco di Tufo è un nobile vitigno di antichissima origine. Descritto e lodato da Virgilio nelle "Georgiche", sembra risalire al I secolo a.C. La sua terra d'elezione è la Campania e precisamente Tufo, in provincia di Avellino.
- Bianco - Greco di Tufo Docg** Il Greco di Tufo dà un vino di colore giallo paglierino tendente al dorato, con profumo fruttato con sentori a polpa gialla matura.
- Uve** 100% Greco di Tufo
- Gradazione** 12,50%
- Temperatura di servizio** 8 - 10 °C
- Abbinamento** Frutti di mare crudi e pesce in genere
- Vinificazione** Il gusto esprime una struttura basata su note sapide e fresche, supportate da buona morbidezza e piacevoli sensazioni pseudocaloriche, con una lunga persistenza aromatica.
- Diraspatura e separazione delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata





# FALANGÒ

- Tipologia** Bianco - Sannio Falanghina Doc
- Uve** 100% Falanghina
- Gradazione** 12,50%
- Temperatura di servizio** 9 - 10 °C
- Abbinamento** Antipasti e pesce in genere
- Vinificazione** Diraspatura e separazione immediata delle vinacce, fermentazione del mosto pulito a temperatura controllata
- La Falanghina è un vitigno che ha, probabilmente, origini antichissime. Infatti, sembra fosse coltivato già in epoca romana. Attualmente è diffuso soprattutto in Campania ed in particolare nel Sannio. Il vino ottenuto da Falanghina è di colore giallo paglierino tendente al dorato con profumi intensi e fruttati. Il sapore evidenzia buona morbidezza ed una piacevole persistenza gusto-olfattivo.



# GAGLIARD GAGLIARD

**Tipologia** Rosso - Taurasi DOCG  
**Uve** 100% Aglianico  
**Gradazione** 14 %  
**Temperatura di servizio** 18 - 20 °C

**Abbinamento** Grigliata di carne, selvaggina, cacciagione e formaggi stagionati  
**Vinificazione** Diraspatura di uve mature e una lunga macerazione con le bucce, 10-15 giorni a temperatura controllata 24 -26 °C e successivo passaggio in grosse botti di legno

Questo Taurasi "Gagliardo" è il frutto di una attenta selezione di uve aglianico coltivate intorno alla Cantina nel Comune di Castelfranci a 690 metri sul livello del mare con esposizione a sud-ovest ed una resa per ettaro di 40 quintali circa. Il "Gagliardo" ha un invecchiamento minimo di 36 mesi di cui 12 in acciaio, 18 in grosse botti di legno da 25 quintali e 6 in bottiglia. Nel "Gagliardo" prevalgono i sentori di frutta rossa matura, spezie e sentori di tartufo.



# CANDRIAN®

**Tipologia**

**Rosso**  
**Irpinia**  
**Aglianico IGT**  
**Barricato**

L'Aglianico è un vitigno conosciuto già in tempi antichissimi, originario della Magna Grecia, infatti, il suo nome deriva dalla volgarizzazione del termine "Ellenikon". Le varietà più coltivate sono soprattutto due: una nella zona del Taurasi, l'altra in quella del Vulture. Questo vino è ottenuto da uve a bassa resa per ceppo, in modo da garantire produzioni di grande livello. Il colore di questo vino assume intense tonalità granato con profumi ampi, persistenti, con sentori di confettura di frutta a bacche rosse. È un vino secco e caldo, dotato di buona morbidezza.

**Uve**

**100% Aglianico**

**Gradazione**

**13,50%**

**Temperatura di servizio**

**18 - 20 °C**

**Abbinamento**

Grigliata di carne, selvaggina, cacciagola e formaggi stagionati

**Vinificazione**

Diraspatura di uve mature e una lunga macerazione con le bucce,

10-15 giorni a temperatura controllata 24 -26 °C e successivo passaggio in barriques di rovere



# VADANTIC

L'Aglianico è un vitigno conosciuto già in tempi antichissimi, originario della Magna Grecia, infatti, il suo nome deriva dalla volgarizzazione del termine "Ellenikon". Le varietà più coltivate sono soprattutto due: una nella zona del Taurasi, l'altra in quella del Vulture. Dà un vino di colore rubino, tendente al granato e, con il trascorrere degli anni, all'arancio. Il profumo è intenso, tipico ed etereo nel quale spiccano riconoscimenti di confettura di marasca, prugna, mandorla, viola e spezie varie. Il sapore è pieno e tannico, dotato di grande struttura e di una eccellente persistenza gusto-olfattiva.

*Tipologia*

Rosso - Irpinia Aglianico IGT

*Uve*

100% Aglianico

*Gradazione*

12,50%

*Temperatura di servizio*

16 - 18 °C

*Abbinamento*

Arrosti e formaggi  
non stagionati

*Vinificazione*

Diraspatura di uve  
mature e una lunga  
macerazione con le bucce,  
10-15 giorni a temperatura  
controllata 24 -26 °C

VADANTIC®





**Tipologia**

Rosato - Irpinia DOC

**Uve**

100% Aglianico

**Gradazione**

12,50%

**Temperatura di servizio**

12 °C

**Abbinamento**

Carni bianche e pesce speziato

**Vinificazione**

Diraspatura delle uve  
mature con separazione  
immediata delle vinacce  
fermentazione del mosto  
a temperatura controllata

L'Aglianico è un vitigno originario della Magna Grecia, dove era famoso già da tempi antichissimi, infatti, il suo nome deriva dalla volgarizzazione del termine "Ellenikon". Le varietà più coltivate sono soprattutto due: una nella zona del Taurasi, l'altra in quella del Vulture. Questo vino si presenta di colore rosato con riflessi violacei, dal profumo intenso di frutta fresca quali mela e ciliegia.





## Cantina Colli di Castelfranci srl

*Uffici, stabilimento, vendita al dettaglio e sala degustazione*

Contrada Braudiano - 83040 Castelfranci (Av)

Telefax 0827 72392

[www.collidicastelfranci.com](http://www.collidicastelfranci.com)

[cantina@collidicastelfranci.com](mailto:cantina@collidicastelfranci.com)

