



AZ.AGR. MACCHIA DEI BRIGANTI DI DE VITO CARMINE

C/DA FORTUNA 12, 83030 MONTEFALCIONE (AV)

P.IVA 02920060643

Email: [az.agricoladevito@gmail.com](mailto:az.agricoladevito@gmail.com) TEL. +39 3281376009



Il marchio "Macchia dei Briganti" nasce da una antica storia di brigantaggio intorno all'"Appia Antica", vecchia carovaniera che collegava la Puglia con la Campania.

## STORIA..

Siamo una giovane azienda vitivinicola, produttrice di Fiano di Avellino docg, Campi Taurasini doc Irpinia, Aglianico igt Campania e Rosato doc Irpinia. L'azienda è situata sulle fertili colline dell'Irpinia. I vini tipici dell'Irpinia che nascono dalle nostre terre, come i vini di Avellino o vini dell'Irpinia, sono l'espressione della vocazione del nostro territorio. Una terra altamente ispirata alla viticoltura dove da sempre trova piena espressione il vitigno "Aglianico" da cui si ricavano i vini: Taurasi docg, Campi Taurasini doc Irpinia, Aglianico igt Campania ed il Rosato doc Irpinia. Anche il vitigno "Fiano" trova in queste terre piena espressione delle sue caratteristiche con il rinomato Fiano di Avellino docg o Fiano docg di Avellino.

La nostra esperienza nasce come viticoltori già nel 2001, quando abbiamo deciso di valorizzare le fatiche dei nostri antenati, reimpiantando un vecchio vigneto di uve Aglianico. Negli anni successivi abbiamo impiantato altri vigneti di Aglianico e di Fiano. Inizialmente conferivamo le nostre uve ad altre cantine, ma ben presto ci siamo resi conto che avevamo una grossa possibilità...

## TERRITORIO..

I nostri vigneti di Fiano, da cui otteniamo il Fiano di Avellino docg si trovano esclusivamente in Areale di Lapio. Mentre i vigneti di Aglianico, da cui deriva il CampiTaurasini, Aglianico igt ed il Rosato doc Irpinia, sono situati tra Montefalcione e Lapio. In questo punto geografico particolare, sul dorso di una collina, i nostri vigneti sono baciati dal sole per l'intera giornata. Questo favorisce una maturazione ideale delle uve, che conferiscono ai nostri vini un profumo ed un aroma eccezionale. Questo è uno dei motivi per cui consigliamo vivamente di assaggiare i nostri vini.



**Il Fiano di Avellino docg** è un vino bianco tra i migliori di Avellino. Il suo nome Fiano di Avellino, deriva dal vitigno da cui si ottiene, conosciuto da tempo col nome di "Vitis Apiana". Un nome di origini antiche che deriva dalle Api, che sono attratte dalla sua dolcezza. Da queste uve, raccolte in piena maturazione si ottiene uno dei migliori vini bianchi della Campania e dell'intera enologia italiana. Il vitigno Fiano di Avellino appare perfettamente armonizzato con il territorio Irpino, a motivo del microclima, dell'esposizione, e della natura argillosa dei terreni .

Le uve prodotte in questa zona, conferiscono al vino che ne deriva un gusto ed un profumo intenso e delicato. Perciò il Fiano di Avellino docg, prodotto in particolar modo nell'areale di Lapio, presenta delle caratteristiche aromatiche uniche ed inconfondibili.

In origine, la zona di produzione del Fiano di Avellino docg era solo in areale di Lapio, come confermato da Wikipedia - Fiano di Avellino. Oggi si produce in ben 26 comuni della provincia di Avellino. Questa estensione è stata positiva per quanto riguarda le quantità, ma a scapito della qualità. Infatti spesso vediamo vigneti di Fiano di Avellino impiantati anche su terreni con caratteristiche non del tutto ottimali. Il Fiano di Avellino ha ottenuto il riconoscimento docg il 18/07/2003.

Il Fiano di Avellino docg, prodotto dall'azienda vitivinicola "Macchia dei briganti", è fatto esclusivamente da uve Fiano. Anche se possono concorrere altre uve a bacca bianca fino ad un 15%, noi preferiamo un vino in purezza, in modo che presenti profumi, aromi e bouquet esclusivi. La raccolta si effettua a fine ottobre, nel massimo della maturazione. Dalla pigiatura si passa alla pressatura separando subito il mosto dalle bucce che prosegue fermentazione e affinamento in botti di acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia, il nostro Fiano di Avellino docg viene messo in commercio.

Il colore è giallo paglierino, con sentori di frutta secca e aromi floreali, elegante, raffinato, molto apprezzato per il gusto particolare con sentori di nocciola. Equilibrata acidità e morbidezza. Va servito ad una temperatura di 8/10° C. Ideale per accompagnare frutti di mare, pesci di sapore mediamente corposo. Preparazioni di carni bianche delicate, caciocavallo e provola, mozzarella di Bufala, minestrone e lasagne, ottimo come aperitivo.

#### **Tasting Notes:**

Grapes: 100% Fiano di Avellino DOCG (White Wine)

Soil characteristics: clayey

Production area: Montefalcione - Lapio (AV) Height: 600 m.s.l.m.

Vineyard age: 18 years Training system: Guyot

Harvest: End of October Fermentation: In steel ; Aged in stainless steel: 6 months

Alcohol content: 13%

Color: yellow ; Aroma: hints of dried fruit and floral aromas

Taste: balanced acidity and great softness

Serving temperature: 8 - 10° C

Serving suggestions: The Fiano di Avellino DOCG, White Wines of Irpinia (Avellino) Italy, has a delicate flavour which compliments seafood, fish, white meat, provolone cheese, soups and lasagna. The white wine Fiano di Avellino DOCG is medium bodied, elegant, refined, highly prized for its particularly fruity taste with a hint of hazelnut.



**Il vino rosso Campi Taurasini doc Irpinia** è ottenuto da uve Aglianico e si esprime con grande tipicità.

Risale al 1167 d.C. il primo documento conosciuto nel quale viene citata la vite in Taurasia (o terra dei Campi Taurasini) che gli Spagnoli chiamavano vite "Aglianica"; Nel 1898 lo Strafforello scrive: "Nelle buone annate il vino è assai copioso e molto se ne esporta nelle province limitrofe".

L'Aglianico è vitigno scontroso: matura tardi, è intenso e brusco in principio, difficile da coltivare e difficilissimo da vinificare, con tannini che richiedono tempo per essere ammorbiditi ed acidità che gli assicura il tempo necessario affinché venga levigato. Inimitabile nei sentori di viola, di amarene, sottobosco e piccoli frutti, la sua vinificazione lo può rendere banale o eccelso.

La rinascita moderna del vino Aglianico nella zona areale di Lapio e Taurasi (o Campi Taurasini) fa data agli anni '30, quando i vini Irpini diventano il supporto e la salvezza per i tanti viticoltori del nord Italia e francesi, i cui vigneti cominciavano ad essere ricostruiti dopo il flagello fillosserico. In Irpinia la "Ferrovia del vino" che percorreva tra i vigneti di Aglianico, era così chiamata a causa della gran quantità di vino che partiva dallo scalo verso la Toscana, il Piemonte e soprattutto Bordeaux. Nello stesso periodo però, con una presa di coscienza che imprime una svolta epocale alla produzione viticola Irpina, cominciano a sorgere le prime cantine di imbottigliamento, che nel corso degli anni hanno portato in giro per il mondo la qualità e la grande tipicità delle uve Aglianico prodotte nella zona Areale di Lapio, Montefalcione e Taurasi, da cui si ottiene il vino rosso Campi Taurasini doc Irpinia.

Il Campi Taurasini Doc Irpinia segue una vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio. Dopo la vendemmia, che avviene nella prima metà di novembre, la fermentazione delle uve continua per vari giorni, (non più di 9 o 10) per ottenere una buona estrazione di colore e aromi, senza appesantire la struttura tannica, che si esprime con morbidezza. Dopo una prima decantazione naturale in botti di acciaio, l'affinamento continua in barriques di rovere per vari mesi fino a quando viene imbottigliato ed immesso in commercio.

Nel vino Campi Taurasini Doc Irpinia si percepiscono aromi di confettura di amarena e prugna matura. Di buona struttura, equilibrato, elegante e tannico con morbido sentore di legno francese, con note che richiamano i frutti rossi maturi. E' un vino a tutto pasto che accompagna la cucina mediterranea, in modo particolare affettati, formaggi freschi e stagionati e frutta secca in guscio. Eccellente l'abbinamento con secondi di carne e selvaggina. Va servito ad una temperatura di circa 18°C.

#### **Tasting Notes:**

Variety: Pure Aglianico

Red Wine Campi Taurasini DOC Irpinia is a red wine which follows traditional winemaking in steel barrels. The maceration of the grapes, at 24-25 °C, lasts no more than 9 days to obtain a good extraction of colour and aromas without encumbering the delicate tannin structure.

Refining: Steel barrels. Bottled for about 11 months. Red Wine Campi Taurasini DOC Irpinia wine has a subtle aroma of black cherry and ripe plum. Medium-bodied, balanced, elegant with subtle taste of ripe red fruits.

Serving suggestions: Red Wine Campi Taurasini DOC Irpinia is a dinner wine that is a great companion for Mediterranean cuisine, cold cuts, cheeses, fresh fruit and nuts. Excellent with meat and game.



**Il vino rosso Campania igt Aglianico**, nasce insieme alla storia dell'enologia Campana, essa ha origini molto antiche che risalgono ai tempi precedenti ai Romani. Essa inizia con l'approdo degli antichi Greci in quelle terre che in seguito le sarà dato il nome di Magna Grecia. Infatti sono molti a confermare che furono proprio i Greci a portare in Campania i semi della vitis vinifera, tanto che molte uve autoctone di questa regione sono considerate di origine greca. L'Aglianico igt da cui si ottiene l'omonimo vino rosso Aglianico igt Campania, fu sicuramente uno dei principali vitigni ad essere introdotti in Campania dal popolo Ellenico, dato che il suo nome si ritiene che deriva da un'alterazione del termine Ellenico, cioè "dalla Grecia". Tuttora in Campania si riscontrano alcune delle tecniche di coltivazioni vitivinicole introdotte dall'antico popolo Greco, come ad esempio il metodo di allevamento a "Tendone", ancora ben visibile in alcuni vecchi vigneti di Aglianico, ed anche la tecnica di potatura tradizionale praticata ancora da diversi viticoltori principalmente dell'Irpinia.

Proprio la zona dell'Avellinese, in particolare l'alta Irpinia, grazie alle favorevoli condizioni climatiche e la particolare qualità del suolo, era rinomata per la coltivazione di questo particolare vitigno, l'Aglianico igt, e per l'omonimo vino che ne deriva, Aglianico igt Campania. Infatti si racconta che gli antichi romani, e in particolare gli imperatori di Roma, avevano una particolare predilezione per i vini di questa terra, soprattutto per l'Aglianico che da molti era soprannominato il "Nettare degli dei".

Il vino rosso Aglianico igt Campania lo otteniamo da uve Aglianico in purezza. Esso segue una vinificazione classica in serbatoi di acciaio. Dopo la vendemmia, che avviene nella prima metà di novembre, la fermentazione delle uve continua per vari giorni, (non più di 9 o 10) per ottenere una buona estrazione di colore e aromi, senza appesantire la struttura tannica, che si esprime con morbidezza. Dopo una prima decantazione naturale in botti di acciaio, l'affinamento continua per vari mesi fino a quando viene imbottigliato ed immesso in commercio. Vedi disciplinare

Nel vino Aglianico igt Campania si percepiscono aromi di amarena, ciliegia e viola. Di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, di media struttura, equilibrato, elegante e morbido con note che richiamano i frutti rossi. E' un vino a tutto pasto che accompagna la cucina mediterranea, in modo particolare affettati, formaggi freschi e stagionati e frutta secca in guscio. Eccellente l'abbinamento con secondi di carne e selvaggina. Va servito ad una temperatura di circa 18°C.

#### **Tasting Notes:**

The red "Aglianico Campania IGT" wine is made from Aglianico grapes and follows a traditional winemaking method in steel tanks. In the first half of November the grapes are harvested and go through a fermentation process of no more than 10 days. This allows a good extraction of colour and aroma, without encumbering the delicate tannin structure. The wine is then allowed to age in steel barrels for several months before being bottled.

Campania Aglianico IGT is a medium-bodied, balanced wine of ruby red colouring with purple reflections, elegant and smooth with aromas reminiscent of red fruits. An excellent companion for Mediterranean cuisine, especially meat and game but also great with cold cuts, cheese, fresh fruit and nuts.



Il Rosato IGT Aglianico era un vino poco usato negli anni indietro, ma ultimamente sta conquistando sempre più popolarità. Questo vino dal gusto molto delicato è stimato soprattutto dalle donne che restano spesso affascinate non solo dal gusto ma pure dal colore particolarmente tenue, verso il rosa, che per antonomasia è il colore femminile. È un vino che sta acquistando notorietà, anche se spesso viene ancora screditato perché visto come una via di mezzo tra il vino bianco e il vino rosso, come un qualcosa (come si usa dire) che “non è carne né pesce”.

Ultimamente questo mito è stato sfatato pure dalla versatilità di questo grande vino, che se ottenuto da uve di “carattere” come l’Aglianico, si abbina di buon grado a diversi piatti che possono variare dal pesce alla pizza e dall’aperitivi ai dolci, e spesso rappresenta l’unica soluzione per l’abbinamento con quei piatti e cibi con i quali si fa fatica ad abbinare un vino rosso o un vino bianco.

Ottenuto da vinificazione in bianco: Consiste nell'utilizzare solo uva a bacca rossa, facendo fermentare il mosto senza le bucce, (o al massimo lasciato macerare insieme solo per poche ore) così che il vino prenderà un colore rosato anziché rosso.

Il vino Rosato è ottenuto col metodo della vinificazione in bianco, utilizziamo esclusivamente uve a bacca rossa del vitigno Aglianico, quindi è prodotto da uve Aglianico 100%, scelte con cura nei nostri vigneti per separare quelle più adatte a dare un ottimo vino Rosato, che si presenta dal colore rosa intenso con riflessi violacei.

La vinificazione classica in bianco avviene separando immediatamente le bucce dal mosto all’atto della pigiatura. Il mosto poi fermenta in serbatoi di acciaio ad una temperatura tra i 16-18°C per un tempo che oscilla tra i 10-12 giorni, in modo da ottenere una buona composizione aromatica, che si esprime con un gusto morbido e vellutato. Il suo profumo è delicato e ricorda molto la frutta fresca, come le ciliegie e i frutti di bosco, inoltre si percepiscono aromi di amarena e una leggera nota di fragola, di buona struttura, equilibrato, elegante.

Tutte queste qualità lo rendono un vino adatto da bere come aperitivo o abbinato ad antipasti di pesce, pasta e risotti delicati, anche carni bianche o alcuni salumi delicati, proprio perché è prodotto da uve Aglianico 100%. Un altro ottimo abbinamento è quello con la frittura di pesce, ma si associa molto bene anche al sushi e ai crudité di pesce. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 8-10°C.

#### **Tasting Notes:**

The Rose Wine is vinified with only red Aglianico grapes, carefully selected in our vineyards to separate those which have the intense pink colour with violet hues most suited to giving a great Rose Wine.

The classic plain vinification is made by separating the skins from the must immediately upon pressing. The must then ferments in steel tanks at a temperature between 16-18 °C for between 10-12 days, so as to obtain a good aromatic composition with a soft and velvety taste. Its aroma is delicate and very reminiscent of fresh fruits, such as cherries and berries, as well as subtle aromas of black cherry and a hint of strawberry, well structured, balanced and elegant.

All these qualities make it a versatile wine to drink as an aperitif or partnered with starters, pasta and rice dishes, fish and white or delicate meats. Other serving suggestions are fried fish, as well as raw vegetables and sushi.



**Il Campania Fiano Igt**, prodotto dall'azienda vitivinicola “Macchia dei briganti”, è fatto esclusivamente da uve Fiano. La raccolta si effettua a fine ottobre, nel massimo della maturazione. Dalla pigiatura si passa alla pressatura separando subito il mosto dalle bucce che prosegue fermentazione e affinamento in botti di acciaio.

Il colore è giallo paglierino. Al naso aromi floreali con note di frutta fresca, finocchietto selvatico e tiglio; al palato è sapido, morbido e con un finale mediamente persistente. Equilibrata acidità e morbidezza. Va servito ad una temperatura di 8/10° C.

Ideale per accompagnare frutti di mare, pesci di sapore mediamente corposo. Preparazioni di carni bianche delicate, mozzarella di Bufala, minestrone, ottimo come aperitivo e da usare come base cocktail.

Tasting Notes:

Campania Fiano Igt, produced by the “Macchia dei briganti” winery, is made exclusively from Fiano grapes. Harvesting takes place at the end of October, at the peak of ripeness. From crushing to pressing, the must is immediately separated from the skins, which continues fermentation and aging in steel barrels.

The color is straw yellow. On the nose floral aromas with notes of fresh fruit, wild fennel and lime; on the palate it is savory, soft and with a moderately persistent finish. Balanced acidity and softness. It should be served at a temperature of 8/10 ° C.

Ideal to accompany seafood, fish with a medium-bodied flavor. Preparations of delicate white meats, buffalo mozzarella, soups, excellent as an aperitif and to be used as a cocktail base.

**Come nasce il vino Macchia dei briganti?  
Scopritelo guardando [questo video!](#)**