



D. O. P.

AGLIANICO SANNIO DOP

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Aglianico Sannio DOP - Spalliera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Rosso rubino
PROFUMO
Gradevole più o meno intenso

WINE TYPE
Aglianico Sannio DOP - Espalier
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Ruby Red
BOUQUET
Pleasant, more or less intense



FALANGHINA SANNIO DOP

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Falanghina Sannio DOP - Spalliera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Giallo paglierino
PROFUMO
Intenso e fruttato
con spiccate note floreali

WINE TYPE
Falanghina Sannio DOP - Espalier or raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Straw Yellow
BOUQUET
Pleasant, fruity with distinct floral notes



I. G. P.

AGLIANICO IGP BENEVENTANO

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Aglianico IGP Beneventano - Spalliera o Raggiera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Rosso Rubino
PROFUMO
Intenso e persistente
con sentori floreali e fruttati

WINE TYPE
Aglianico IGP Beneventano - Espalier or raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Ruby Red
BOUQUET
Intense and persistent with floral and fruity scents



FALANGHINA IGP BENEVENTANO

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Falanghina IGP Beneventano - Spalliera o Raggiera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Giallo con tenui riflessi verdolino
PROFUMO
Intenso e persistente nei sentori fruttati
e lieve nei floreali

WINE TYPE
Falanghina IGP Beneventano - Espalier or raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Yellow with greenish reflections
BOUQUET
Intense and persistent in the fruity and slight
in the floral scents



I. G. P.

GRECO IGP

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Greco IGP - Spalliera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Giallo con tenui riflessi verdolino
PROFUMO
Intenso e persistente nei sentori fruttati
albicocca, agrumi e lievi noti di miele

WINE TYPE
Greco IGP - Espalier or raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Yellow with greenish reflections
BOUQUET
Intense and persistent in the fruity scents of
apricot, citrus and slight honey notes



FIANO IGP

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Fiano IGP - Spalliera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO
Compesso con forti note floreali

WINE TYPE
Fiano IGP - Espalier or raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Straw Yellow with gold reflections
BOUQUET
Complex with strong floral notes



I. G. P.

JANCO IGP BENEVENTANO

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Bianco IGP - Raggiera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
UVE
Malvasia, Trebbiano e altre uve bianche
COLORE
Paglierino tendente al dorato
PROFUMO
Sentori di banana e liquirizia

WINE TYPE
White IGP - Raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
GRAPES
Malmsey, Trebbiano and other white grapes
COLOUR
Straw Yellow verging on gold
BOUQUET
Banana and liquorice scents



NIRU IGP BENEVENTANO

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Rosso IGP - Raggiera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
UVE
Aglianico, Barbera, Sangiovese e Merlot
COLORE
Rosso rubino più o meno intenso
PROFUMO
Vinoso, delicato

WINE TYPE
Red IGP - Raggiera
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
GRAPES
Aglianico, Barbera, Sangiovese and Merlot
COLOUR
Ruby Red more or less intense
BOUQUET
Delicate winy

TABURNI DOMUS

È modernità e tecnologia al servizio della tradizione.

L'uva biologica viene trattata secondo gli antichi metodi degli esperti contadini sanniti.

I grappoli, raccolti a mano nel pieno della maturazione, vengono pressati sofficemente e con rese bassissime (60 ql./ha) a 02 - 04 Bar.

Il mosto così ottenuto è accolto in serbatoi dotati di sistema di termoregolazione per conservare integralmente tutte le proprietà organolettiche.

Sui dolci pendii della Dormiente del Sannio, nel territorio del Parco Taburno-Camposauro, a 500 metri sul livello del mare, sono prodotti vini aromatici, robusti, immagine di queste colline morbide nei contorni e solide nelle caratteristiche strutturali.

Nettare degli Dei fu la bevanda preferita prima dei sovrani borbonici e poi di quelli sabaudi, ma come... Medicina Doloris asciugò il sudore del lavoro dei campi e irrobustì la tempra dei nostri contadini.

It is the unification of modernity and technology, at the service of tradition.

Organic grapes are treated according to the ancient methods of the experienced sanniti farmers.

The grapes, hand-picked at the peak of their maturation, are pressed softly to produce very low yields.

The resultant must obtained from this process is subsequently transferred into tanks which are equipped with a thermoregulation system which fully preserves the organoleptic qualities.

On the gentle slopes of the Dormiente del Sannio, in the territory of Taburno-Camposauro Park, at a height of 500 meters above sea level, robust and aromatic wines are produced. The quality of these hills, soft in their outline yet solid in their structure, is echoed in the characteristics of the wine itself.

TABURNI DOMUS

PRESE - FOGLIANISE



Foglianise - Masseria Nova - Tipico Vigneto Autoctono di Aglianico
Serbatoi per la conservazione del vino, prodotto da agricoltura biologica
Carro della Contrada Utile per la caratteristica festa del Grano di Foglianise



AZIENDA AGRICOLA GEF srl
Contrada Utile Torrecuso
Benevento - Italia
0824 876109
bioprod@libero.it
www.taburnidomus.com



ORGANIC WINE TABURNI DOMUS

Nessuno mai bevve liquore più giocondo del vino:
questo lo inventarono per guarire malattie,
questo è il dolce vivaio delle allegrie,
questo è il cemento che tiene unite le compagnie.

SATURAE MENIPPEA (VARRONE - 116 a. C. 27 a. C.)



D. O. P. BIO



AGLIANICO DOP TABURNO BIO

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Aglianico Taburno DOP - Spalliera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
MATURAZIONE
In acciaio per 6 mesi e 12 mesi in legno
COLORE
Rosso rubino
PROFUMO
Gradevole più o meno intenso

WINE TYPE
Aglianico organic DOP - Espalier
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
MATURATION
For 6 months in steel and 12 months in wood
COLOUR
Ruby Red
BOUQUET
Recalling blackberries and soft fruits



FALANGHINA DOP TABURNO BIO

TIPOLOGIA ALLEVAMENTO
Falanghina Taburno DOP - Spalliera
ZONA DI PRODUZIONE
Colline della Valle Vitulanese
COLORE
Giallo paglierino
PROFUMO
Gradevole fruttato
con spiccate note floreali

WINE TYPE
Falanghina organic DOP - Espalier
PRODUCTION ZONE
Hills of Vitulanese Valley
COLOUR
Straw Yellow
BOUQUET
Pleasant, fruity with distinct floral notes