



Vincenzo, Gaetano, Luigi e Generoso



Esclusiva Italia
(no NA, CE, SA)

50.000

● 6 ha: Tintore di Tramonti,
Aglianico, Piediroso, Sciascinoso,
Olivella
● 4,5 ha: Falanghina, Biancolella,
Ginestra, Pepella

2023	Costa d'Amalfi Tramonti Bianco	Bianco	Secco	a esaurimento 2022
2022	Costa d'Amalfi Tramonti Bianco	Bianco	Secco	
2022	« Per Eva » Costa d'Amalfi Tramonti	Bianco	Secco	
	« AltaCosta » Metodo Tradizionale	Bianco	Brut	
2023	Costa d'Amalfi Rosato	Rosato	Secco	fine marzo 2024
2022	Costa d'Amalfi Tramonti	Rosso	Secco	a esaurimento 2021
2021	Costa d'Amalfi Tramonti	Rosso	Secco	
2019	« 4 Spine » Costa d'Amalfi Tramonti Riserva	Rosso	Secco	
2019	« È Iss » IGT Campania	Rosso	Secco	

IL MIRACOLO DELLE VECCHIE VIGNE

“Questa realtà rappresenta un territorio unico, ricco di **vigneti prefillosserici** incastonati tra piccoli terrazzamenti, con muretti a secco che richiedono una manutenzione quotidiana.” - Guida AIS Vitae 2020

“Vini dalla **personalità generosa ed espressiva.**” - Guida Espresso Vini 2014

“In quella costiera meno conosciuta, tra boschi di castagni e querce e gole battute dai venti di mare e terra, **l'azienda rappresenta un faro per la denominazione grazie a vini identitari, sinceri e affidabili.**” - Guida Slow Wine 2023

“la miriade di micro-appezzamenti vitati dell'azienda, quasi una cinquantina, insiste su **terrazzamenti caratterizzati da feroci pendenze con quote altimetriche che vanno dai 300 ai 700 metri. Allevati con ultracentenarie pergole a piede franco**, troviamo i vitigni tipici della zona: aglianico, tintore e piediroso per i rossi; pepella, falanghina e ginestra per i bianchi.” - Guida Gambero Rosso 2021

“oggi l'azienda coltiva dieci ettari vitati, su terreni terrazzati in forte pendenza tra i 300 e i 700 metri di altezza, di difficile lavorazione meccanica, tant'è che il lavoro è prevalentemente manuale e la vite ancora si coltiva come un tempo, con un particolare tipo di pergola, la “tramontina”, **a piede franco perché la fillossera qui non ha mai attecchito al punto da inibire la viticoltura.**” - Carmen Guerriero, Lavinium, 30 ott 2017



Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

🍇 Falanghina 40%, Biancolella 40%, Pepella 20%
👴 da 18 a oltre 100 anni

🕒 da 6 a 8 mesi acciaio; da 1 a 2 mesi in bottiglia.

🍷 18.000

🍷 6 anni

🍷 Cucina di mare.

☑ Solare, ma balsamico e fiorito, ricco di effluvi nordici e montani, e tanti agrumi; la bocca è decisamente più costiera, sottile ma ritmata, dalla gradevolissima vena acidula.

♥ Gli agrumi della costiera!



« Per Eva » Costa d'Amalfi Tramonti Bianco

🍇 Falanghina 40%, Ginestra 30%, Pepella 30%.

👴 20 anni

🕒 da 8 a 10 mesi acciaio; da 2 a 4 mesi in bottiglia.

🍷 6.500

🍷 10 anni

🍷 Antipasti, cucina di mare.

☑ Ha fascino armonioso, tra rimandi maturi e freschi: bocca ricca di sapore, succosa ma anche capace di distendersi con classe e allungare in un finale ampio e rotondo. Grande potenziale di longevità.

♥ La complessità.



« AltaCosta » Metodo Classico

🍇 Biancavita 50%, Biancatenera 50%.

👴 da 18 a oltre 100 anni

🕒 Fermenta in acciaio; 42 mesi circa sui lieviti in bottiglia.

🍷 7 gr.

🍷 2.000

🍷 3-5 anni

🍷 Aperitivo con antipasti di mare, relax tra amici a fine pasto.

☑ Di colore giallo brillante, al naso si presenta già affinato con sentori floreali e di frutta di stagione. In bocca la parte sapida e minerale viene fuori con prepotenza mostrando una freschezza e integrità non comuni.

♥ La fragranza.



Costa D'Amalfi Rosato

🍇 Tintore 80%, Aglianico 10%, Piediroso 10%.

👴 da 30 a 150 anni

🕒 da 6 a 8 mesi acciaio; da 1 a 2 mesi in bottiglia.

🍷 6.500

🍷 5 anni

🍷 Ideale per antipasti e cucina di mare.

☑ Colore accattivante, profumi di lampone, ciliegia, rosa. Ha la grazia di un rosato e la forza di un rosso.

♥ L'eleganza.



Costa d'Amalfi Tramonti Rosso

- 🍇 Tintore 50%, Aglianico 30%, Piediroso 20%.
- 👉 da 30 a 150 anni
- 🗄️ Acciaio e botti da 25 hl per 18-24 mesi.
- 🍷 15.000
- 🕒 10 anni
- 🍖 Carni rosse, formaggi stagionati.
- 👍 Fresco, abbinabile, palato dal forte accento minerale, rigoroso nell'allungo, sottili vibrazioni agrumate, chiude asciutto.
- ♥️ La forte territorialità.



« 4 Spine » Costa d'Amalfi Tramonti Rosso Riserva

- 🍇 Tintore 40%, Aglianico 40%, Piediroso 20%.
- 👉 da 30 a 150 anni
- 🗄️ Acciaio e botti da 25 hl per 18-24 mesi; 6 mesi di bottiglia.
- 🍷 6.500
- 🕒 25 anni
- 🍖 Carni rosse, formaggi stagionati.
- 👍 Elegante, sentori di pepe e fiori; dinamica gustativa coerente, fresca e vitale, è davvero sapidissimo. Chiaro esempio delle enormi potenzialità del terroir.
- ♥️ La sapidità.



« È Iss » IGT Campania

- 🍇 100% Tintore di Tramonti Pre-Fillosera
- 👉 da 150 a oltre 300 anni
- 🗄️ Botti da 25 hl per 18-24 mesi; 6 mesi di bottiglia.
- 🍷 3.500
- 🕒 20 anni
- 🍖 Carni rosse, formaggi stagionati.
- 👍 Esprime il carattere forte del tintore; è irruento, un po' selvatico, potente; sorso pieno e saporito, ricco di personalità, originale, affascinante. Per chi non conta i puntini sulle "i".
- ♥️ La singolarità.