

agnanum



Raffaele Moccia



Esclusiva Italia
(no Campania)

15.500
● 2 ha: Piediroso
● 3,5 ha: Falanghina

	Falanghina IGT Campania « Sabbia Vulcanica »	Bianco	Secco	
2022/23	Campi Flegrei Falanghina DOC	Bianco	Secco	2023 a esaurimento 2022
2018/19	Campi Flegrei Falanghina DOC « Vigna del Pino »	Bianco	Secco	2019 a esaurim. 2018
	Piediroso IGT Campania « Sabbia Vulcanica »	Rosso	Secco	
2021/22	Campi Flegrei Per' e Palumm	Rosso	Secco	2021 in esaurimento; 2022 aprile 2024
2018/19	Campi Flegrei Per' e Palumm « Vigna delle Volpi »	Rosso	Secco	2019 a esaurimento 2018

SABBIA, VULCANO E SUDORE

“È straordinaria la capacità di esprimere vini differenti grazie al clima sempre asciutto e ventilato e alla tipologia del terreno” - Guida AIS Vitae 2021

“Pioniere della rinascita del piediroso, Raffaele Moccia è un vignaiolo vero, che custodisce e accudisce le vigne strappate all’urbanizzazione selvaggia per dar vita a vini autentici e fortemente territoriali.... I vini risultano sempre schietti e territoriali, senza fronzoli o inutili sovrastrutture, e dallo stile riconoscibile così come dalla qualità costante.” - Guida Slow Wine 2023

“Falanghina e piediroso si trasformano in vini dal tratto artigianio, in grado, come poche altre etichette, di tratteggiare l’identità del luogo” - Guida Gambero Rosso 2023



Falanghina IGT Campania «Sabbia Vulcanica»

- 🍷 80% Falanghina, 20% uve autoctone miste
- 🌿 oltre 80 anni
- 🕒 Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 3-4 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
- 🍷 7.000/8.000
- 🕒 oltre 5 anni
- 🍽️ Piatti a base di pesce e secondi elaborati.
- ✅ Vino ricco, dinamico, tagliente, che porta il territorio vulcanico nel bicchiere. Finale salino.
- ♥ Aristocrazia popolare!



Campi Flegrei Falanghina DOC

- 🍷 Falanghina 100%
- 🌿 50 anni
- 🕒 Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 7-8 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
- 🍷 11.500
- 🕒 oltre 5 anni (ma in annate favorevoli ben di più)
- 🍽️ Pesci al forno, zuppe delicate, carni bianche, spaghetti erbe e noci alla Checco. Servire a 13°
- ✅ Personalità esuberante, bocca freschissima, succosa, energica, contrastata, finale appagante, dalla tipica nota minerale.
- ♥ L’originalissima bevibilità.



Campi Flegrei Falanghina DOC «Vigna del Pino»

- 🍷 Falanghina 100%
- 🌿 50 anni
- 🕒 Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, matura in tonneau da 500 lt, poi affina in acciaio e infine in bottiglia.
- 🍷 600
- 🕒 6-8 anni, ma siamo prudenti
- 🍽️ Pesci al forno, frittate saporite, piatti a base di verdure elaborate. Servire a 13°.
- ✅ Prodotto su ripidi terrazzamenti alle pendici della riserva naturale degli Astroni. Manualità, bassa resa per ettaro, vendemmia tardiva. Giallo intenso con riflessi dorati, sentori di agrumi.
- ♥ La struttura.



Piediroso IGT Campania «Sabbia Vulcanica»

- 🍷 80% Piediroso, 20% uve autoctone miste
- 🌿 oltre 80 anni
- 🕒 Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 3-4 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
- 🍷 5.000/6.000
- 🕒 oltre 5 anni
- 🍽️ Piatti a base di carni bianche o pesce e zuppe di legumi. Cacciucco.
- ✅ Minerale, selvatico, affumicato. La salinità come marchio di fabbrica. Sorprendente la complessità di questo vino da tutti i giorni.
- ♥ Gastronomico e territoriale.



Campi Flegrei Per'e Palumm DOC

- 🍷 Piediroso 100%
- 🌿 oltre 50 anni
- 🕒 Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in acciaio per almeno 7-8 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia.
- 🍷 3.000
- 🕒 3-6 anni
- 🍽️ Zuppe di pesce al pomodoro, coniglio alla cacciatora, spiedo di uccellini.
- ✅ Sensazioni polverose, di sabbia cocente sotto il sole, di cenere, di fiori secchi e di ginepro; frutto dal carattere “selvatico”, note affumicate; vibrante tessitura sapida, la lunga scia minerale propizia un finale vibrante.
- ♥ Il ritmo delle spezie.



Campi Flegrei Per'e Palumm DOC «Vigna delle Volpi»

- 🍷 Piediroso 100%
- 🌿 oltre 50 anni
- 🕒 Raccolta manuale a ottobre, fermentazione a temperatura controllata, matura 12 mesi in tonneau, poi affina in acciaio e infine in bottiglia.
- 🍷 600
- 🕒 8-10 anni
- 🍽️ Zuppe di pesce al pomodoro, braciole in salsa, salsiccia affumicata.
- ✅ La macchia mediterranea più vitale ed espressiva: bocca di straordinaria fusione acido/salina, energica, ricca di contrappunti. Meravigliosamente espressivo e fuori dal coro.
- ♥ L’incontenibile favolosità.