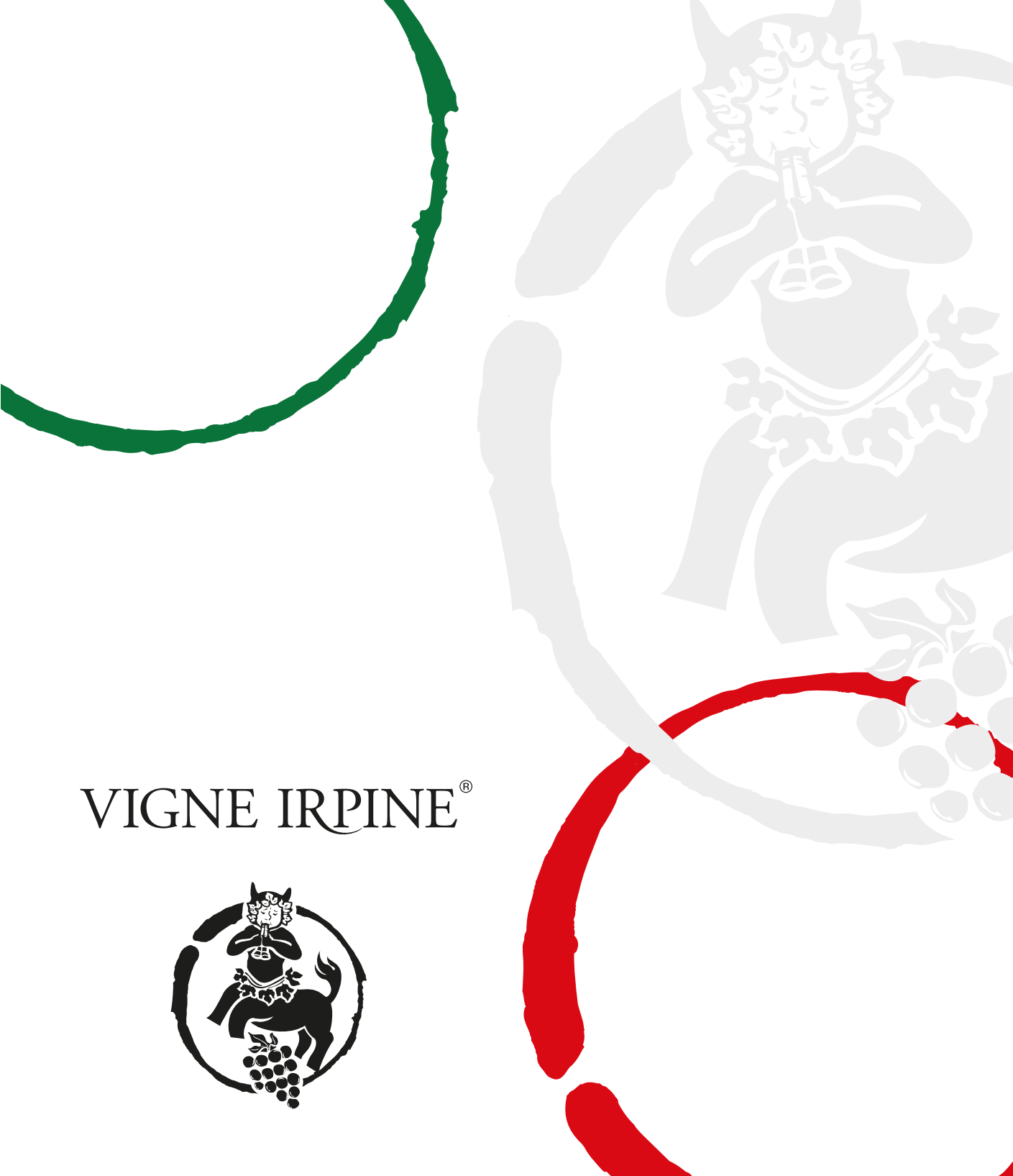


VIGNE IRPINE®



• UNA STORIA IN BOTTIGLIA  
• LA GOCCIA CHE SCAVA LA  
PIETRA • IL SEMPREVERDE  
• UNA CRAVATTA PER MOLTI  
ABITI • IL MARE (ANCHE)  
D'INVERNO • ESUBERANTE  
GIOVINEZZA • L'ALTRO  
COLORE DELL'ORO • IL RE  
DEI ROSSI DEL SUD  
• INVECCHIANDO SI  
IMPARA • FERMATI AL  
ROSSO • QUALE VINUM  
TALE LATINUM • IL BUONO  
• IL BRUT • L'ACCATTIVANTE



L'Azienda Agricola Vigne Irpine nasce nel 1999, fondata, quasi per scommessa, da un gruppo di amici accomunati dalla passione per l'enologia. La continua ricerca della qualità e dell'innovazione nel rispetto della tradizione caratterizza l'operato dell'azienda da oltre vent'anni, costellati di apprezzamenti e riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

*Vigne Irpine, una scommessa vinta.*



Nulla racconta meglio della denominazione sociale il legame indissolubile con una terra, l'Irpinia, ricca di tradizione enogastronomica. L'azienda ha sede in uno degli otto comuni di produzione del Greco di Tufo DOCG, Santa Paolina (Av), alla località Taverna della Figura. Un edificio storico, già stazione di posta durante il diciannovesimo secolo, ospita i locali di produzione, affinamento e imbottigliamento. Uno splendido paesaggio, con moderni e razionali impianti di coltivazione di Greco di Tufo e Aglianico, fa da magnifica cornice. Non solo cultura agricola: l'area è ricca di storia e tradizioni.

*Il rapporto col territorio:  
Taverna della Figura, il cuore dell'Irpinia.*



La qualità elevatissima del Fiano di Avellino DOCG e del Greco di Tufo DOCG, fra i pochi vini bianchi italiani in grado di sopravvivere all'invecchiamento; prodotti radicalmente differenti ottenuti dalle uve di Aglianico, che spaziano dal Taurasi DOCG, la più nobile espressione dei rossi meridionali, al pluripremiato Taurosae; la versatilità della Coda di Volpe DOP e della Falanghina DOP e IGP; gli spumanti prodotti con metodo charmat, il cui ciclo si svolge interamente all'interno dell'azienda: alla rispettosa esaltazione dei mostri sacri della tradizione irpina si affianca l'ambiziosa riscoperta di potenzialità enologiche del territorio ancora parzialmente inespresso.

*Le produzioni: dai tradizionali giganti irpini  
alla scoperta di potenzialità nascoste.*



L'avanzatissima tecnologia enologica, dalle presse pneumatiche ai sistemi di stoccaggio e gestione dei flussi, consente di preservare l'elevatissima qualità del mosto destinato alla fermentazione. Serbatoi termocondizionati e controllati da remoto permettono di monitorare alla perfezione i processi di fermentazione e stabilizzazione. Decantazioni statiche, filtrazioni tangenziali e l'impiego dell'azoto come inerte consentono di prevenire ossidazioni e alterazioni sia durante il ciclo produttivo sia dei prodotti finiti.

*Lo sguardo sempre rivolto al futuro:  
le tecniche di produzione.*



The extremely high quality of Fiano di Avellino DOCG and Greco di Tufo DOCG, among the few Italian white wines that can survive ageing; radically different products made from Aglianico grapes, ranging from Taurasi DOCG, the noblest expression of southern red wines, to the award-winning Taurosae; the versatility of Coda di Volpe DOP and Falanghina DOP and IGP; sparkling wines made using the charmat method, whose production process is entirely performed within the company; the ambitious discovery of hidden potential in our territory stands alongside the dutiful celebration of "superstars" of the Irpinian tradition.

*The wines: from the giants of the Irpinian tradition to the discovery of hidden potential.*



It was 1999 when the Azienda Agricola Vigne Irpine was started -almost as a gamble- by a group of friends joined by the same passion for winemaking. In keeping with tradition, the company was constantly searching for quality and innovation for over twenty years, as appreciated at national and international level.

*Vigne Irpine, a safe bet.*



The advanced technology used in our winemaking process, from pneumatic presses to storage and flow management systems, enables the preservation of very high quality must for fermentation. Thermo-conditioned and remotely controlled tanks allow the perfect monitoring of the fermentation and stabilisation processes. Static settling, cross-flow filtration and nitrogen utilization as an inert agent prevent oxidation and alteration problems during the production cycle and on the final products.

*View to the future: the production technology.*



The company name meaningfully tells the special bond with our land, Irpinia, well-known for its food and wine tradition. And not only that: Vigne Irpine is located in Taverna della Figura, belonging to the municipality of Santa Paolina (Av), recognized as one of the eight Greco di Tufo DOCG production municipalities. The manufacturing plants and the refining and bottling rooms are situated in a historic building, formerly a post station during the 19th century. This area is dominated by a wonderful landscape, where agricultural traditions are combined with modern and rational cultivation systems for Greco di Tufo and Aglianico wines.

*The relationship with our territory: Taverna della Figura, the heart of Irpinia.*

# Passo Serra GRECO DI TUFO RISERVA DOCG



Greco 100%  
Imponente e elegante,  
con note di agrumi,  
vaniglia e frutta secca.  
Gradevolmente acido,  
persistente.



9 mesi



3 mesi



6 mesi

UNA STORIA  
IN BOTTIGLIA



Greco 100%  
Towering and elegant wine,  
with notes of citrus, vanilla  
and dried fruit.  
Nicely sour,  
persistent taste.



9 months



3 months



6 months

A STORY  
IN A BOTTLE



# GRECO DI TUFO DOCG



Greco 100%  
Potente e raffinato  
con note di agrumi  
e frutti esotici.  
Piacevolmente acido,  
persistente.



3 mesi



3 mesi



Greco 100%  
Powerful and refined wine  
with notes of citrus  
and exotic fruits.  
Pleasantly sour,  
persistent taste.



3 months



3 months

LA GOCCIA  
CHE SCAVA  
LA PIETRA

COSTANT  
DROPPING  
WHICH WEARS  
AWAY A STONE



# FIANO DI AVELLINO DOCG



Fiano 100%  
Corposo ed elegante con  
sentori di fiori bianchi  
e sfumature speziate.  
Perfettamente in equilibrio  
fra mineralità, acidità  
e struttura.



3 mesi



3 mesi

IL  
SEMPREVERDE



Fiano 100%  
Robust and charming wine  
with white flowers hints  
and spicy nuances.  
Minerality, acidity and  
structure perfectly  
balanced.



3 months



3 months

THE  
EVERGREEN



# IRPINIA CODA DI VOLPE DOP



Coda di Volpe 100%  
Morbido e vivace con  
caratteri fruttati.

Delicata acidità,  
buona persistenza.



3 mesi



2 mesi



Coda di Volpe 100%  
Soft and vibrant wine  
with fruity hints.

Delicate acidity,  
good persistence.



3 months



2 months

UNA  
CRAVATTA  
PER MOLTI  
ABITI

ONE TIE  
FOR MANY  
DRESSES





# IRPINIA FALANGHINA DOP



Falanghina 100%  
Dinamico e versatile,  
con distinte sensazioni  
floreali e fruttate.  
Edulcorata acidità e  
buona persistenza.



3 mesi



2 mesi



Falanghina 100%  
Dynamic and versatile wine,  
with distinct floral and fruity  
sensations.  
Sweetened acidity and  
good persistence.



3 months



2 months

IL MARE  
(ANCHE)  
D'INVERNO

THE SEA  
(ALSO)  
IN WINTER



*Musica*  
CAMPANIA  
FALANGHINA  
IGP



Falanghina 100%  
Fresco e agile,  
con spiccate tonalità  
fruttate.  
Morbido e lineare.



2 mesi



2 mesi

ESUBERANTE  
GIOVINEZZA



Falanghina 100%  
Fresh and agile wine,  
with distinct fruity  
tones.  
Soft and linear taste.



2 months



2 months

EXUBERANT  
YOUTH



*Taurosae*

IRPINIA  
ROSATO  
DOP



Aglianico 100%  
Fine e suadente, con  
richiami di frutta fresca.  
Strutturato e complesso.



3 mesi



3 mesi



Aglianico 100%  
Fine and persuasive wine,  
with hints of fresh fruit.  
Textured and complex taste.



3 months



3 months

L'ALTRO  
COLORE  
DELL'ORO

THE OTHER  
COLOUR  
OF GOLD



# TAURASI DOCG



Aglianico 100%  
Poderoso e strutturato,  
con sentori di frutti rossi  
maturi, fiori secchi  
e spezie.  
Caldo e vellutato



12 mesi



12 mesi



12 mesi



Aglianico 100%  
Powerful and structured  
wine, with hints of ripe  
red fruits, dried flowers  
and spices.  
Warm and velvety.



12 months



12 months



12 months

IL RE  
DEI ROSSI  
DEL SUD

THE KING OF  
SOUTHERN  
REDS



# Giubilo

## IRPINIA CAMPI TAURASINI DOP



Aglianico 100%  
Profondo e ponderato,  
con sensazioni di frutti  
rossi, vaniglia e tabacco.  
Tannino elegante,  
avvolgente persistenza.



9 mesi



9 mesi



9 mesi

INVECCHIANDO  
SI IMPARA



Aglianico 100%  
Deep and thoughtful wine,  
with sensations of red fruits,  
vanilla and tobacco.  
Elegant tannin,  
pervasive persistence.



9 months



9 months



9 months

GETTING  
OLDER  
YOU LEARN



# IRPINIA AGLIANICO DOP



Aglianico 100%  
Intenso, con note di frutti  
a bacca nera.

Deciso e persistente.



6 mesi



6 mesi

FERMATI  
AL ROSSO



Aglianico 100%  
Intense wine, with notes  
of black berries

Firm and persistent taste.



6 months



6 months

STOP  
AT THE RED  
LIGHT



*Latino*  
CAMPANIA  
AGLIANICO  
IGP



Aglianico 100%  
Intenso, con caratteri di  
frutti a bacca nera.  
Morbido e giovane.



6 mesi



2 mesi



Aglianico 100%  
Intense wine, with  
blackberry hints  
Soft and young taste.



6 months



2 months

QUALE VINUM  
TALE LATINUM



# VINO SPUMANTE FALANGHINA EXTRA DRY



Falanghina 100%  
Intenso e persistente,  
con note fruttate e floreali.  
Mordido, delicatamente  
effervescente.



Charmat



autoclave 3 mesi



3 mesi

IL BUONO



Falanghina 100%  
Intense and persistent wine,  
with fruity and floral notes.  
Soft, gently effervescent  
taste.



Charmat



autoclave 3 months



3 months

THE GOOD





# IRPINIA FIANO SPUMANTE DOP BRUT



Fiano 100%  
Nobile e delicato, con  
sfumature di frutta secca,  
crosta di pane.  
Secco, setoso, pieno.



Charmat



autoclave 6 mesi



3 mesi

IL BRUTTO



Fiano 100%  
Noble and gentle wine,  
with nuances of dried fruit  
and bread crust.  
Dry, silky, full taste.



Charmat



autoclave 6 months



3 months

THE BRUT



# ROSA e'

## VINO SPUMANTE ROSATO BRUT



Aglianico 100%  
Delicato, con sentori di  
frutti di bosco e  
petali di rose.  
Armonioso, equilibrato.



Charmat



autoclave 3 mesi



3 mesi

L'ACCATTIVANTE



Aglianico 100%  
Gentle wine,  
with hints of berries  
and rose petals.  
Harmonius, balanced taste.



Charmat



autoclave 3 months



3 months

THE ATTRACTIVE  
ONE





Azienda Agricola

**VIGNE IRPINE<sup>®</sup>** srl

Via Taverna della Figura, 58/B - 83030 Santa Paolina (Av) - IT

Tel./Fax +39 0825 968682 - [info@vigneirpine.it](mailto:info@vigneirpine.it)

[www.vigneirpine.it](http://www.vigneirpine.it) - seguici su 