



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
• INVECHIANDO 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.



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 inespresse.

Vigne Irpine, una scommessa vinta.

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



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.



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.

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

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



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.



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 Taurosa; 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.

Vigne Irpine, a safe bet.

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

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 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 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



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

Nicely sour,
persistent taste.



9 months



3 months



6 months

UNA STORIA
IN BOTTIGLIA

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 GOCCHIA
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

THE EVERGREEN



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



3 months



3 months



UNA
CRAVATTA
PER MOLTI
ABITI

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

ONE TIE
FOR MANY
DRESSES

VIGNE IRPINE®



CODA DI VOLPE



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

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

 2 months

 2 months

ESUBERANTE GIOVINEZZA

EXUBERANT YOUTH



Taurosae

**IRPINIA
ROSATO
DOP**



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



3 mesi



3 mesi

L'ALTRO
COLORE
DELL'ORO

THE OTHER
COLOUR
OF GOLD



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



3 months



3 months



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

IL RE
DEI ROSSI
DEL SUD

THE KING OF
SOUTHERN
REDS



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



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

GETTING
OLDER
YOU LEARN



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



9 months



9 months



9 months



IRPINIA AGLIANICO DOP



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



6 mesi



6 mesi

FERMATI
AL ROSSO

STOP
AT THE RED
LIGHT



Aglianico 100%
Intense wine, with notes
of black berries
Firm and persistent taste.



6 months



6 months



Latino
**CAMPANIA
AGLIANICO
IGP**



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



6 mesi



2 mesi

QUALE VINUM
TALE LATI NUM



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



6 months



2 months



VINO SPUMANTE FALANGHINA EXTRA DRY



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

Mordido, delicatamente
effervescente.



Charmat



autoclave 3 mesi



3 mesi



Falanghina 100%
Intense and persistent wine,
with fruity and floral notes.

Soft, gently effervescent
taste.



Charmat



autoclave 3 months



3 months

THE GOOD

IL BUONO



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



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

IL BRUTTO



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®^{srl}
Via Taverna della Figura, 58/B - 83030 Santa Paolina (Av) - IT
Tel./Fax +39 0825 968682 - info@vigneirpine.it
www.vigneirpine.it - seguici su