



“ L’ amore per la terra
e i suoi frutti ”

La Nostra storia

L'azienda nasce nel 2009 dall'incontro di due giovani viticoltori allora poco più che maggiorenni. Sebastiano e Filomeno ereditano dalle loro famiglie 14 ettari di vigneto che oggi costituiscono il fiore all'occhiello dell'intera azienda.

Proprio da questi vigneti e grazie al sapere tramandato dall'antica tradizione contadina familiare nascono i nostri vini. La parola d'ordine è "Tradizione" declinata in tutti i suoi aspetti.

Tradizione nel coltivare la vite secondo metodi sostenibili e a basso impatto aziendale.

Tradizione nella scelta delle tipologie di uve autoctone del nostro territorio come la Falanghina in primis, ma anche Greco, Fiano, Coda di Volpe e Aglianico.



“

*Uomini e donne
di diverse genera-
zioni uniti da una
passione comune:
l'amore per la
terra e i suoi
frutti.*

”



Tradizione nella gestione aziendale, sia sotto l'aspetto delle risorse umane, dove ogni membro delle due famiglie affianca un collaboratore facendolo sentire parte integrante del progetto. Sia nella parte produttiva, dove la natura la fa da padrona nelle diverse fasi della vinificazione e fino a quando il vino arriva in bottiglia.

Questo e tanto altro per noi è Vigne Storte.

Uomini e donne di diverse generazioni uniti da una passione comune: l'amore per la terra e i suoi frutti.



“

L'azienda nasce nel 2009 dall'incontro di due giovani viticoltori

”



AGLIANICO IGP BENEVENTANO

SAPORI PRIMARI



frutti di bosco



pepe nero



chiodi di
garofano

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA
CON:



carne alla
griglia



selvaggina



arrosti





FALANGHINA IGP BENEVENTANO

SAPORI PRIMARI



fiori
bianchi



agrumi

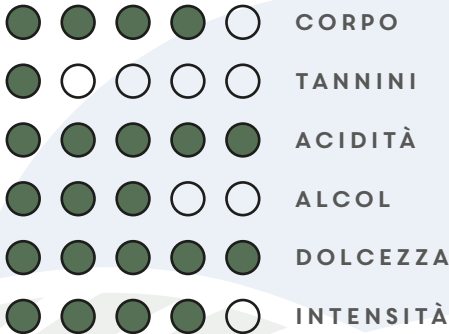


albicocca



mela verde

STRUTTURA GUSTATIVA



**SI ABBINA
CON:**



antipasti



pesce



cocktail di
scampi





“AITÀ” FIANO DEL SANNIO DOC

SAPORI PRIMARI



pesca



agrumi

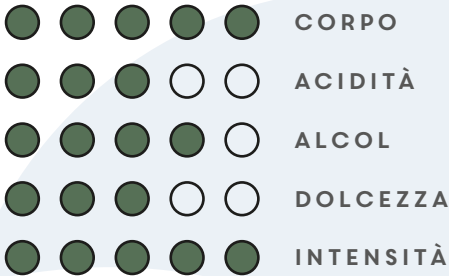


nocciole tostate



thè verde

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



pollo



risotto



torta al
pistacchio



“FALA” FALANGHINA DEL SANNIO DOP

SAPORI PRIMARI



pera



banana

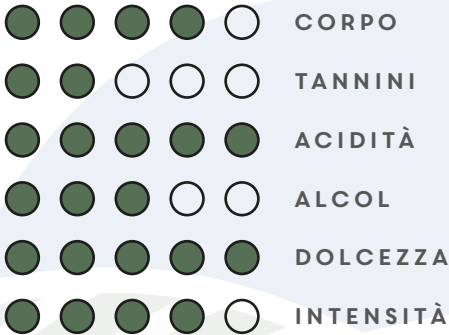


sambuco



mela verde

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



formaggi
freschi



sushi



frutti di
mare





“MARECHIARO” CODA DI VOLPE DEL SANNIO DOC

SAPORI PRIMARI



spezie



miele

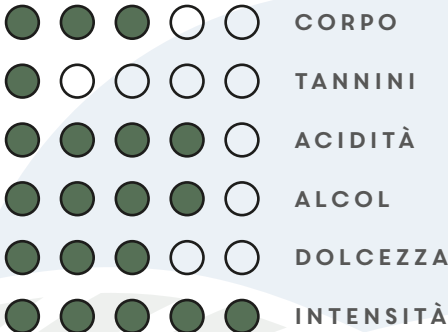


mela cotogna



vaniglia

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



pesce alla
griglia



uovo al burro



crostata



“LUI” GRECO DEL SANNIO DOC

SAPORI PRIMARI



pietra pomice



ananas

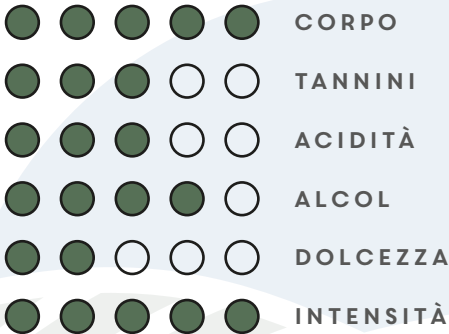


camomilla



mela golden

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



coniglio



piatti di pasta
strutturati



Formaggi
strutturati





“PANACEA” AGLIANICO IGP BENEVENTANO

SAPORI PRIMARI



cuoio



tabacco

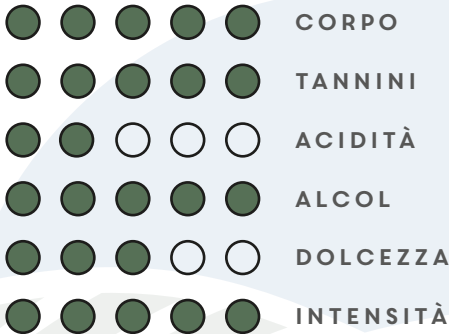


ciliegia



rosa canina

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



carni alla
griglia



affettati



formaggi molto
stagionati





“LUKA” BARBERA SANNIO DOP

SAPORI PRIMARI



ribes



liquirizia



gelso



spezie

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



baccalà



formaggi
semistagionati



pasta
rossa





“ROSA BLU” SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO 36 MESI

SAPORI PRIMARI



crosta di pane



miele



pepe



cedro

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



formaggi



antipasti
di mare



festa





“ANIMA” ROSSO IGP BENEVENTANO

SAPORI PRIMARI



spezia



lampone

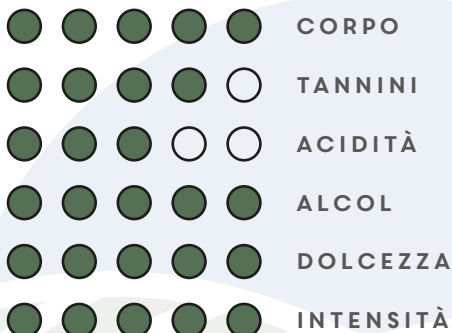


cacao



vaniglia

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA
CON:



cacciagione



libro



cioccolato





“ANIMA BIANCA” GRECO IGP BENEVENTANO

SAPORI PRIMARI



salvia



pietra minerale

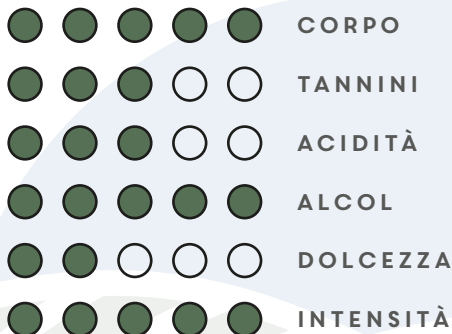


miele



mandorla

STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



minestre
di legumi



carni



antipasti di
terra



“ANIMA ROSA” ROSATO IGP BENEVENTANO

SAPORI PRIMARI



ribes



viola



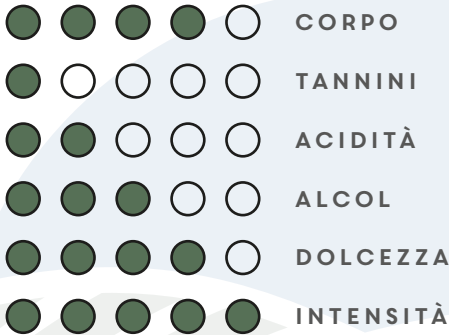
geranio



ciliegia



STRUTTURA GUSTATIVA



SI ABBINA CON:



pizza



aperitivi



cucina
orientale



CONTATTI:

Contrada Sapenzie, 15
Guardia Sanframondi (BN) ITALY

+39 338 96 98 216

P.IVA 01444060626

dibruno@vignestorte.it

www.vignestorte.it