



STORIA DELL'AZIENDA L'azienda vitivinicola Molettieri Giovanni inizia il suo percorso produttivo nel 1999 e stabilisce la propria sede lavorativa a Montemarano, nel cuore dell'Irpinia, un paese circondato da sinuose colline, un territorio altamente vocato alla viticoltura. L'azienda Molettieri con questa iniziativa vuol riprendere un'antica tradizione di famiglia tramandata da padre in figlio così accrescendo quella cultura vinicola accumulata nel tempo con duro lavoro e spirito di sacrificio.

In questi anni si è cercato di avere sempre un ottimo controllo della qualità grazie all'aiuto di laboratori di analisi e tecnici qualificati. Punto emblema di questa esperienza produttiva è di dar vita a prodotti sobrii, equilibrati e che rispettino il sapore antico della nostra terra...

SENEX - Taurasi Riserva D.O.C.G.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese per un periodo di 18-22 mesi. Segue una maturazione per circa 3 anni in botte d'acciaio e un affinamento in bottiglia per almeno un anno e mezzo.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso, vivace ma allo stesso tempo cupo e impenetrabile. Sentori speziati di pepe e noce moscata ed eleganti sfumature balsamiche. Al palato morbido bassa acidità, tannino intenso ma elegante derivante dal lungo periodo in barrique. Vino di grande struttura, da contemplazione che ben si abbina a piatti di carne alla brace e formaggi a lunga stagionatura.



ROBORIS - Taurasi D.O.C.G.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese per un periodo di 12-18 mesi. L'invecchiamento viene condotto in botti di acciaio per circa 2 anni. Una volta imbottigliato, prima della commercializzazione completa il suo periodo di affinamento in bottiglia per circa un anno.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso. Odore fruttato, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di piccoli frutti di bosco. Al palato secco, caldo e morbido. Un vino di corpo, ampio da



DOLIUM - Irpinia Campi Taurasini D.O.C.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese Troncai, Centre Vosgesper un periodo di 8-10 mesi a seconda dell'annata. Dopo un breve periodo in botte d'acciaio la bottiglia viene lasciata a maturare per circa 6 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato, con netti sentori di spezie e di liquirizia. Tannico in modo equilibrato mantenendo una bassa acidità. Al palato secco, mediamente morbido che ben si accompagna a piatti come salumi e formaggi di breve stagionatura.



RACEMUS - Irpinia Aglianico D.O.C.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in barriques di rovere francese Troncai, Centre Vosgesper un periodo di 6-8 mesi a seconda dell'annata. Dopo un breve periodo in botte d'acciaio la bottiglia viene affinata per circa 3 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si offre al naso con sentori di frutta esotica, fiori di pesco e mandarolo. Tannini e buona acidità ne sviluppano le peculiarità con un finale di peperone verde e pepe nero. Ottimo per accompagnare dei primi piatti freschi e secondi non molto complessi.



VINEA - Campania Aglianico I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e un medio affinamento in botte d'acciaio. Appena imbottigliato è pronto alla commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo fruttato, con netti sentori di frutti rossi di bosco, fresco al palato. Si accompagna bene durante tutto il pranzo e su formaggi freschi e profumati.



IUVENIS - Campania Aglianico I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e un medio affinamento in botte d'acciaio. Subito dopo esso è pronto alla commercializzazione mantenendo così una buona acidità tipica del vitigno.

Caratteristiche Organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo fruttato, con netti sentori di frutti rossi di bosco, molto fresco al palato. Si accompagna bene durante l'intero pranzo.



NIVEUS - Campania Fiano I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, subiscono una pressatura soffice e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino. Con aromi di frutta esotica, fiori di pesco e mandarolo. Al palato ha una buona acidità, secco con un lungo finale aromatico. Un vino da accompagnare a piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi abbastanza grassi.



GRAECUS - Campania Greco I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino con sentori minerali tipici del vitigno con aromi di frutta bianca. Durante l'analisi gustativa vedremo un vino di corpo, aromatico e dotato di una buona acidità. Ottimo su piatti di pesce, frittura e primi abbastanza conditi.



FELIX - Falanghina del Beneventano I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino brillante. Al naso si presenta ampio ed esuberante. Profumi di fiori bianchi, banana, pesca bianca, ben bilanciati tra di loro. Al palato diventa fresco e appagante; medio equilibrio tra acidità e sapidità. Finale pieno ed asciutto. Abbinamenti consigliati: si abbina con i piatti della cucina mediterranea e vegetariana.



ALBUS - Campania Coda di Volpe I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino offrendosi al naso con profumi molti freschi, simili a quelli della frutta appena raccolta. Al palato abbiamo una buona acidità, con accenni di spezie. Ottimo per un antipasto o pietanze a base di pesce.

"NIVEUS" Fiano di Avellino D.O.C.G.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, subiscono una pressatura soffice e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino. Con aromi di frutta esotica, fiori di pesco e mandarolo. Al palato ha una buona acidità, secco con un lungo finale aromatico. Un vino da accompagnare a piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi abbastanza grassi.



"GRAECUS" Greco di Tufo D.O.C.G.

Tipo di vinificazione: Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino con sentori minerali tipici del vitigno con aromi di frutta bianca. Durante l'analisi gustativa vedremo un vino di corpo, aromatico e dotato di una buona acidità. Ottimo su piatti di pesce, frittura e primi abbastanza conditi.



"AMETHYSTOS" Campania Rosato I.G.P.

Tipo di vinificazione: Le uve una volta raccolte vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice. Le bucce vengono fatte fermentare a freddo per circa 6 ore. A questo punto vengono inoculati lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Caratteristiche Organolettiche: Rosa intenso con leggere tratti di color fragola. Si presenta al naso con profumi floreali e di frutta rossa, Fresco, non eccessivamente alcolico. Perfetto l'equilibrio tra l'acidità e la morbidezza. Ottimo come aperitivo, piatti a base di pesce o primi non molto conditi.



Dall'uscita Avellino ovest (Autostrada A16) imboccare la SS7 bis (Variante) e proseguire in direzione Atripalda / Manocalzati. A questo punto prendere la SS400 (Ofantina vecchia) e andare in direzione Montemarano / Castellfranci, Fine destinazione C.da Cortecorbo n°16.



C.da Cortecorbo - Montemarano (AV) Italy
www.giovanimolettieri.it

Molettieri Armando ☎ 335 7494879
Molettieri Giovanni ☎ 340 0730119
Punto degustazione ☎ 0825 1642445

Facebook icon Cantina Giovanni Molettieri
Email icon info@giovanimolettieri.it

