



CAMPI VALERIO

SANNIO PENTRO



In questa pagina:
La mappa del 1882 del canonico Francesco Scioli, raffigurante il Vulcano
in prossimità dell'insediamento Paoloclitico di Guado San Nicola,
sede dei vigneti e della Cantina.



IL BRAND

IT

"CAMPI VALERIO" nasce nel 2004 e lega nella sua denominazione, la storia di una famiglia al proprio territorio. Il brand custodisce una storia dal cuore antico: i vigneti erano già presenti nella tenuta che fu della famiglia nobiliare Pignatelli, Casato presente sin dal XVII sec. in Monteroduni.

EN

Campi Valerio was acquired in 2004 and its name represents the bond between a family and its territory. Despite the brand being relatively new, the vineyard itself has a long and rich history having been established by Prince Giovanni Pignatelli and his family, who resided in Monteroduni in the 17th century.



CAMPI VALERIO



Podere
Guado San Nicola

MONTERODUNI - ITALIA

UN UOMO ANTICO

AN ANCIENT MAN

IT

“Nel 1978 il Molise, ed in particolare la provincia di Isernia, entra in una dimensione del tutto nuova per la sua storia più antica: il Paleolitico. La scoperta dell'accampamento de La Pineta di Isernia accende i riflettori sul primo popolamento umano del continente europeo, contribuendo ad anticiparne la data di diffusione e a definirne le modalità insediative, le strategie di sussistenza, gli antichi ambienti naturali e la stessa organizzazione sociale, più complessa e articolata di quanto si potesse fino allora immaginare”. È un chiarore talmente fulmineo da indurre la prestigiosa rivista Nature ad una sua consacrazione dedicando la copertina al sito paleolitico.

“Straordinari episodi che testimoniano l'autentica vocazione di un territorio all'ottenimento di prodotti agricoli di eccellente qualità, in particolar modo per il vino, che fino alla seconda metà del secolo scorso ha goduto di una certa fama”.

Oggi, attraverso la valorizzazione dei tanti piccoli vigneti (i Campi) che si sono preservati nel tempo, si dà vita ad un nuovo corso enologico.

EN

In 1978, in Molise, and especially Isernia, the discovery of the 'La Pineta' encampment was of great historical importance in understanding the first civilization of the European continent. It provided a clearer insight into Paleolithic modes of settlement, means of survival, ancient natural environments and society itself which was apparently far more complex and articulate than previously imagined. It was such an unexpected revelation that it made the front cover of the prestigious magazine 'Nature.' These extraordinary events are a testimony to the true vocation of the territory in yielding excellent quality agricultural produce, and in particular wine production, which became increasingly popular in the latter half of the last century. Today, via the development of several small vineyards (I Campi) which have been well-preserved in time, our oenological horizons broaden.





Vigneto
Colle dei Limi- Fonte del Cavallo

MIRANDA - ITALIA

UN TERRITORIO

A TERRITORY

IT

Sorprende sempre il molise quando lo si conosce e se ne scoprono le antiche radici storiche che parlano di guerrieri fieri e indomiti quali erano i Sanniti Pentri.

La terra molisana ha tracce tramandate dalle civiltà che l'hanno segnata, quella dei Sanniti, dei Romani, quindi l'incontro con altri popoli quali i Longobardi che daranno origine al Contado di Molise e dei Normanni quando comincia ad affermarsi il toponimo Comitatus Molisii e si dà identità a un territorio che l'avrebbe custodita nei secoli. Arrivando a Isernia, nel cuore del Pentro, avverti la suggestione che esprime una terra straordinariamente incontaminata dove si producono vini longevi dal gusto deciso, scanditi da un frutto vivo e ricco che fa piacevolmente sentire il carattere di una terra ancora da scoprire.

EN

The Molise region is full of surprises and in this ancient land you can discover tales of the fierce, fearless Samnite Pentrite warriors. The territory carries a voice and strength that it has inherited from civilisations that have left their mark; the Samnites, the Romans as well as the Lombards that gave birth to the Contado di Molise, and the Normans when the Toponym Comitatus Molisii began to establish itself and bequeathed an identity to a territory that would be preserved over the centuries.

Arriving in Isernia, in the heart of the Pentro, you are met with a territory that is at once rugged and generous, harsh and authentic and that has preserved traces of a civilisation that has bestowed it with both power and strength of character. An extraordinarily uncontaminated terrain where wines are produced that are slow-maturing and therefore suitable for extensive aging, creating full-flavoured blends that have distinct flavours and aromas, an expression of this undiscovered and unadulterated territory.





Podere
Guado San Nicola

MONTERODUNI - ITALIA

UN FIUME

A RIVER

IT

Il fiume Volturno nasce dai Monti delle Mainarde nel comune di Rocchetta a Volturno, la parte più meridionale dell'Appennino Centrale nonché uno dei cinque comuni molisani del Parco Nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise e presso Castel San Vincenzo riceve le acque provenienti dalla sorgente Capo Volturno (a circa 500 mt s.l.m.). Il Volturno è il principale fiume del Mezzogiorno d'Italia sia per lunghezza sia per portata. Nel VII secolo venne fondata in prossimità delle sorgenti, sulla riva sinistra del fiume, l'importante Abbazia di San Vincenzo al Volturno che diventerà presto un fiorente complesso monastico.

EN

The Volturno River begins in the Mainarde Mountain range, in the town of Rocchetta al Volturno, the most Southern-facing part of the central Apennines. It is one of the five towns that together make up the National Park of Abruzzo, Lazio and Molise. It receives water from the source of Capo Volturno (approx. 500 m above sea level). The Volturno River is the most important river in Southern Italy for both length and river flow. During the 7th century, the important Abbey Of San Vincenzo al Volturno was founded to the left of the river bank and is now a thriving monastery.





Vigneto
Sant'Angelo

MACCHIA D'ISERNIA - ITALIA

UNA MONTAGNA *A MOUNTAIN*

IT

L'Appennino sannita va dalla bocca di Forlì, fra le province di L'Aquila e di Isernia, fino alla valle del fiume Calore. L'altopiano Carsico del Matese, culminante nel Monte Miletto (2050 mt), situato sul confine tra le province di Campobasso e Caserta tra il Molise e la Campania, è il gruppo montuoso più caratteristico di questa sezione dell'Appennino. È costituito da due catene di monti che corrono parallele in direzione nord-ovest sud-est formando un altopiano aspro e scosceso, e segna il confine tra Molise e Campania. Ad esso si agganciano altri gruppi minori come quello del Monte Mutria (1822 mt) e del Monte Calvello (1018 mt) dalla parte orientale, ed i Monti Trebulani ed altre catene minori che degradano verso il Volturno da Venafro a Benevento, dalla parte occidentale.

EN

The Sannita Apennines run from Forlì between the provinces of Aquila and Isernia to the valley of the Calore River. The Matese Karstic Plateau that culminates in the Miletto Mountain range (2050 m), situated on the border between the provinces of Campobasso and Caserta between Molise and Campania is the most distinctive mountain range belonging to this part of the Apennines. It is formed by two North-West, South-East parallel mountain ranges forming a rough, rocky plateau and marks the border between Molise and Campania. These are joined by smaller ranges such as Monte Mutria (1882 m) and Monte Cavello (1018 m) on the Eastern side and Monte Trebulani and other minor ranges that decrease towards the Volturno River from Venafro to Benevento on the Western border.





Podere
Guado San Nicola

MONTERODUNI - ITALIA

I CAMPI

THE FIELDS

IT

I Campi rimandano alle origini dei popoli che li hanno vissuti: è il nome di un retaggio.

I campi sono l'orto, la vite e l'ulivo ed hanno offerto il sostentamento per le famiglie, creando e trasmettendo un insieme di valori senza tempo.

I Campi traggono origine dalle montagne dell'Appennino dove ogni rivolo d'acqua disegna un fazzoletto di terra, unico nel suo genere.

I Campi sono un'eredità territoriale ricca di valori: tradizione, lavoro, dedizione, passione e amore per la propria terra.

EN

The name Campi Valerio, 'The Field', symbolises more than a piece of land, it represents the family and the territory's origins. In fact wines have been produced in this area as far back as 500 BC. It embodies the vegetable garden, vines and olive trees that have offered sustenance to families, creating and passing on a timeless set of values.

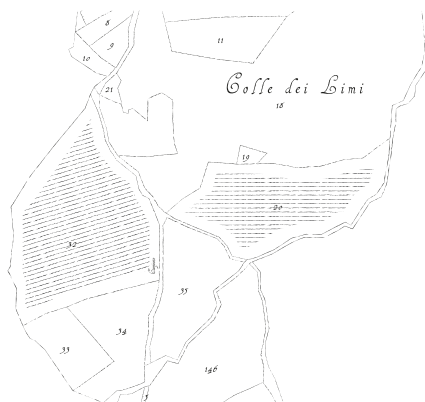
Il Campo benefits from the Apennine mountains whereby each drop of water creates unique parcels of fertile land thanks to its ideal dimensions and to the fertility of the uncontaminated soil.

Il Campo: the name of a heritage. The estate holdings range from 2500 square metres to over two hectares, all primarily planted to indigenous varieties that are hand-harvested to ensure only the best grapes are selected. All of our vineyards are located at 300m to 560m above sea level offering exceptional exposure and continue to represent a territorial heritage rich in values, traditions, passion and a great respect for its land.





CAMPI VALERIO



Vigneto
Colle dei Limi

MIRANDA - ITALIA



Vigneto Colle dei Limi

M I R A N D A

IT

Terreno storicamente vocato a diversi tipi di colture, in periodo recente torna ad ospitare la vite. La Tintilia e la Falanghina esprimono a 560mt s.l.m. una personalità decisa.

EN

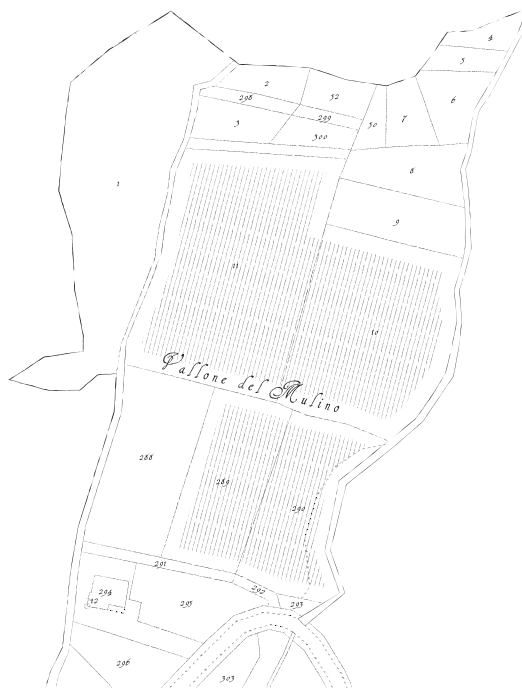
A terrain that is historically suitable for different types of agriculture, more recently it has returned to hosting vines. Tintilia and Falanghina varieties grown at 560 m above sea level exhibit very distinct flavours.



CAMPI VALERIO



CAMPI VALERIO



Vigneto
Vallone del Mulino

MIRANDA - ITALIA



Vigneto Vallone del Mulino

M I R A N D A

IT

Vigneto di giovane età situato a 560mt s.l.m. che ospita il vitigno d'altura Tintilia.
Il vitigno autoctono in questo vigneto esprime al meglio le proprie caratteristiche.

EN

A recent vineyard located at 560 m above sea level which houses the mountain Tintilia varietal.
The indigenous grape variety expresses its unique characteristics and flourishes in this vineyard.



CAMPI VALERIO



CAMPI VALERIO



Podere
Guado San Nicola

MONTERODUNI - ITALIA



Podere Guado San Nicola

M O N T E R O D U N I

IT

Dopo un intervento di recupero il Podere Guado San Nicola torna al suo antico splendore. Sono messi a dimora 7 ha di vigneto in un contesto storico, orografico e microclimatico unico nel suo genere dove la natura sorveglia la storia, la civiltà e la bellezza di un territorio incontaminato.

EN

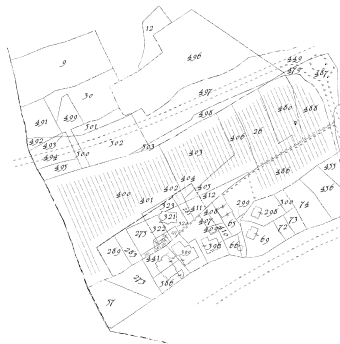
The Guido San Nicola Estate has returned to its former glory after a long restoration. Seven hectares of vineyards have been planted in a unique historical, topographical and microclimatic context, whereby nature oversees the history, civilization and beauty of this uncontaminated territory.



CAMPI VALERIO



CAMPI VALERIO



Vigneto
Pianelle

PESCHE - ITALIA



Vigneto Pianelle

P E S C H E

IT

Pianelle torna di nuovo ad ospitare un vigneto dopo 50 anni. Il vitigno scelto è ancora una volta la Tintilia che, grazie alla peculiarità e l'altitudine di questa terra, trova la sua più grande espressione.

EN

The Pianelle holding has returned to hosting a vineyard after 50 years. The grape variety is yet again Tintilia which flourishes thanks to the distinct microclimate and altitude of this area.



CAMPI VALERIO



CAMPI VALERIO



CAMPI VALERIO

PER UNA ROSA

TINTILIA DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSATO

IT

Colore rosa ramato tenue. Naso delicato. Sapori primari di frutta rossa, fiori, agrumi, melone e un piacevole sapore verde croccante sul finale simile al sedano o al rabarbaro. Aromi di melone, fragola e magnolia. Sia fruttato che tagliente al palato.

EN

Pale coppery rose colour. Primary flavours of red fruit, flowers, citrus and melon, and a pleasant crunchy green flavour on the finish similar to celery or rhubarb. Aromas of strawberry, melon and magnolia. Both fruity and sharp on the palate.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	5 ha
Altitudine vigneto	550 mt s.l.m.
Tipologia terreno:	
I substrati argillosi con moderata salinità dell'orizzonte pedologico più profondo, migliorano i risultati enologici dei vitigni limitando la resa delle uve e migliorando la qualità del mosto.	

Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	5 ha
Exposure and altitude	550 mt a.s.l.
Type of soil:	
Clayey substrata with moderate salinity of deeper soil horizon enhances the oenological outcome of vine cultivars whilst limiting grape yield and improving must quality.	

Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel

FANNIA®

FALANGHINA DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Un complesso agrumato di frutti a polpa bianca e fiori di campo su una chiusura salina di cappero. Debordante in freschezza, lascia spazio alla mela verde nel lungo finale appagante.

EN

Complex white citrus fruits, wild flowers, slightly salty-caper finish. Fresh aromas of crisp, green apple with a long pleasing finish.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Falanghina
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	1 ha
Altitudine vigneto	560 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso

Sistema di allevamento	Guyot
Produzione per ettaro	100 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà settembre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Falanghina
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	1 ha
Exposure and altitude	560 mt a.s.l..
Type of soil	Medium texture, tends to clay

Farming system	Guyot
Yield per hectare	100 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid september
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel

CALIDIO®

ROSSO DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Rosso intenso. Bouquet ampio che ricorda le violette di campo. Ma anche profumo di marasca con una piacevole nota erbacea. Al sapore è secco, acidulo e austero, ricco di corpo.

Giustamente tannico.

EN

Deep red. Bouquet reminiscent of violets. But also hints of cherry with a pleasant grassy note. The taste is dry, acidic and austere, full bodied, well balanced tannins.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Montepulciano
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	1 ha
Altitudine vigneto	273 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Tendenzialmente argilloso

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Montepulciano
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	1 ha
Exposure and altitude	273 mt a.s.l.
Type of soil	Medium texture, tends to clay

Sistema di allevamento Cordone speronato

Produzione per ettaro 70 q.li

Resa uva in vino 70%

Epoca della vendemmia Metà ottobre

Vinificazione In acciaio inox

Fermentazione alcolica In acciaio inox

Fermentazione malolattica In acciaio inox

Invecchiamento In acciaio inox

Farming system Spurred cordon

Yield per hectare 70 q.li

Grape yield 70%

Harvesting period Mid october

Vinification In stainless steel

Alcoholic fermentation In stainless steel

Malolactic fermentation In stainless steel

Aging In stainless steel

SANNAZZARO®

ROSSO DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Rosso rubino intenso, caratterizzato da intensi sentori di ribes, amarena, frutti rossi e prugna matura e delicate note di vaniglia e sfumature vegetali. Deciso, caldo, su fondo morbido e avvolgente. Tannini dolci e rotondi, corpo di ottima struttura, equilibrato e persistente.

EN

Deep ruby red. Intense bouquet with hints of black currant, black cherry, plum and ripe red fruits. Delicate hints of vanilla and herbal nuances. Mouth feel is smooth and rounded with firm yet soft tannins in a well structured body. Excellent balance, long persistent finish.





SCHEMA TECNICA

Uvaggio	100% Montepulciano
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	1 ha
Altitudine vigneto	273 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso con depositi alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	100 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	Interamente svolta in barriques
Invecchiamento	In barriques

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Montepulciano
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	1 ha
Exposure and altitude	273 mt a.s.l.
Type of soil	Soil of medium texture, originating from calcareous marl and alluvial deposits
Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	100 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In barriques
Aging	In barriques

OPALIA®

TINTILIA DEL MOLISE
ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Colore rosso rubino intenso. Sentori di frutti di bosco e radice di liquirizia su fondo di vaniglia.

EN

Ruby red with slight violet reflections, with complex and elegant aromas.

Notes of ripe red fruits and a note of liquorice and vanilla





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	4 ha
Altitudine vigneto	560 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso con depositi alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Fine ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	Interamente svolta in barriques
Invecchiamento	In barriques

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	4 ha
Exposure and altitude	560 mt a.s.l.
Type of soil	Medium texture, tends to clay, with alluvional deposits
Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	End of october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In barriques
Aging	In barriques

Pentro®

PENTRO DI ISERNIA
ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Il colore esprime un rubino profondo. Al naso si presenta complesso con note di piccoli frutti rossi. Si avvertono suadenti note balsamiche e di resine profumate, spicca l'eucalipto. Nel finale si avvertono note di caffè e legno. Tannini potenti e strutturati. Invecchiamento in barrique per 24 mesi ed un ulteriore 12 mesi in bottiglia.

EN

Deep ruby red. Aromas are complex with hints of red berries. Distinct mellow notes of balsamic resins and scented eucalyptus.

Notes of coffee and wood. Powerful tannins and a structured body. Aged in oak barriques for 24 months and further bottle aged for 12 months.



BOTTIGLIE PRODOTTE BOTTLES PRODUCED

PENTRO 2007	3.100 bordolesi
PENTRO 2008	6.400 bordolesi
PENTRO 2009	362 magnum 7.580 bordolesi 350 magnum 50 doppie magnum
PENTRO 2010	2.670 bordolesi 150 magnum 50 doppie magnum
PENTRO 2011	2.692 bordolesi 100 magnum 53 doppie magnum
PENTRO 2013	1.090 bordolesi 50 magnum 5 doppie magnum
PENTRO 2015	1.213 bordolesi 50 magnum 5 doppie magnum

SCHEDA TECNICA

Uvaggio fino al 2011	55% Montepulciano 45% Sangiovese
Uvaggio dal 2013	75% Montepulciano 25% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Località vigneto	Macchia d'Isernia (IS)
Superficie vigneto	2,50 ha
Altitudine vigneto	360 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Terreno povero di medio impasto, profondo, ciottoloso, permeabile; Suolo originato da marne calcaree e depositi alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	50 q.li
Resa uva in vino	70%
Età media delle viti	40 anni
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	Interamente svolta in barriques
Invecchiamento	In barriques

TECHNICAL SHEET

Grape variety until 2011	55% Montepulciano 45% Sangiovese
Grape variety from 2013	75% Montepulciano 25% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Vineyard location	Macchia d'Isernia
Surface area of vineyard	2,50 ha
Exposure and altitude	360 mt a.s.l.
Type of soil	Soil of medium texture, deep, stony, porous; soil originated from calcareous marl and alluvial deposits
Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	50 q.li
Grape yield	70%
Average age of vines	40 years
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	Takes place entirely in barriques
Aging	In barriques

La LANA®

TINTILIA DEL MOLISE
ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Rosso rubino intenso, con profumi di confettura di amarena, lamponi e prugna. La sua astringenza è piuttosto marcata e la sua freschezza è piacevolmente percettibile. Un vino di grande corpo ed equilibrio, interamente vinificato in anfore di terracotta.

EN

Intense, ruby red colour with unalderated aromas of morello cherry, raspberries and plum. Marked astringency, pleasantly fresh. Full bodied and perfectly balanced. Our first Tintilia to be vinified enterely in terracotta amphorae.





SCHEMA TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	3,80 ha
Altitudine vigneto	350/560 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso con detriti alluvionali

Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In anfora
Fermentazione alcolica	In anfora
Fermentazione malolattica	In anfora
Invecchiamento	Interamente in anfora

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	3,80 ha
Exposure and altitude	350/560 mt a.s.l.
Type of soil	Soil of medium texture, tends to clay with alluvional deposits

Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In amphora
Alcoholic fermentation	In amphora
Malolactic fermentation	In amphora
Aging	Entirely in amphora

G.S.N.
TINTILIA

TINTILIA DEL MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Dapprima è il rubino che cattura lo sguardo, incuriosito poi dalla muscolatura visiva ben scolpita. Si muove con un allenamento olfattivo prima floreale e gentile, di roselline rosse, iris e viole, poi più intenso, riflettendo immagini quasi tattili, di frutti purpurei fragranti, sempre forte della sua impronta digitale pepata. L'eccellenza tannica si fonde alla energica presa calorica. La consapevolezza del buon sapore è pari alla volontà e l'onore di lasciare un lungo ricordo gustativo.

EN

Eye catching ruby red, with a complex, well structured body. A wealth of fragrance at first delicately floral; roses, iris and violets followed by a more intense nose; rich, fragrant purple fruits with a powerful peppery fingerprint. Palate has composure with polished tannins which fuse with complex aromas. Imparting depth of character and a fascinating long finish.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Località vigneto	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	5 ha
Altitudine vigneto	290 mt s.l.m.

Tipologia terreno:

Marnoso, argilloso e calcareo, con presenza di sabbia e limo e depositi alluvionali. Presenza di roccia poco profonda.

Il sedimento sottostante favorisce la genesi dell'ematite e l'aggregazione delle particelle. I terreni argillosi sono intervallati da depositi ferrosi.

Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox
Invecchiamento	In acciaio inox

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Vineyard location	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	5 ha
Exposure and altitude	290 mt a.s.l.

Type of soil:

Calcareous clay marl, with presence of sand and silt. Presents alluvial and other deposits. Presence of shallow rock and stoniness. Underlying rock sediment favours haematite genesis and particles aggregation. Luscious clay soils are interspersed with ferrous deposits.

Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel
Aging	In stainless steel

C.L.
TINTILIA

TINTILIA DEL MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Rubino smagliante, con riflessi di luminosa vivacità, in complicità con l'ondeggiare definito e materico nel calice. L'olfatto è fruttato, carmineo, di ciliegia, ribes e fragolina croccante, sfiorato ancora da perle di pepe scuro e chiodi di garofano. Omaggia il palato di raffinata dote polifenolica, ben calibrata, in completezza col sapore e succosa freschezza, epilogo di pregevole e raffinata qualità.

EN

Deep ruby red with bright hues, palate is in perfect harmony with its solid, well focused structure in the glass. Nose is fruity, crimson, offering abundant currant, black cherries, and crunchy strawberry with dark, velvety peppercorn and clove. Well balanced, harmonious palate which has composure and a refined polyphenolic quality, layered with juicy freshness, epitomising elegance and finesse.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Località vigneto	Miranda (IS)
Superficie vigneto	1,5 ha
Altitudine vigneto	560 mt s.l.m.
Tipologia terreno:	
Marnoso, argilloso e calcareo, con presenza di sabbia e limo, ricco di ferro. Un misto di limo e argilla che offre il tipo di terreno ideale per l'allevamento della vite.	

Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox
Invecchiamento	In acciaio inox

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Vineyard location	Miranda (IS)
Surface area of vineyard	1,5 ha
Exposure and altitude	560 mt a.s.l.
Type of soil:	
Tends to clay, clay loam, poor in organic carbon, with limited permeability. Marly, clayey and calcareous, with the presence of sand and silt, iron-rich. A mixture of silt and clay which offers the ideal soil for growing vines.	

Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel
Aging	In stainless steel

P.
TINTILIA

TINTILIA DEL MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Pennellate vibranti cremisi nel calice. Celebra così la sua vitalità, rimandata all'olfatto, che si inebria dei profumi di viola mammola e peonia, mai privo dell'eleganza odorosa di ciliegie e piccoli frutti rossi, leggiadri mazzolini di violette, e spunti pepati. Il sorso incede in freschezza, al passo col sapiente accordo tannico. Onora piacevolmente la promessa di invitate persistenza, connotata dalla freschezza fruttata.

EN

Vibrant crimson in the glass. Nose is an abundance of vitality, with aromas of violets and peonies; a myriad of elegant notes of cherries and red berries, crushed violets and hints of pepper. Bursting with freshness in perfect accord with its tannins. Full flavoured, with a long fruity finish.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Località vigneto	Pesche (IS)
Superficie vigneto	3,5 ha
Altitudine vigneto	550 mt s.l.m.

Tipologia terreno:

Tendenzialmente argilloso, franco-argilloso. Povero di carbonio organico, con limitata permeabilità. Sedimenti lacustri fluviali. Substrati argillosi con moderata salinità di orizzonti pedologici più profondi. Terriccio con buone caratteristiche fisiche, buona permeabilità, basso rischio di compattazione. Sedimenti fluvio-glaciali, scisti, filladi e torbiditi sabbiose. Depositi glaciali alluvionali, lacustri e sabbioso-limosi.

Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox
Invecchiamento	In acciaio inox

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Vineyard location	Pesche (IS)
Surface area of vineyard	3,5 ha
Exposure and altitude	550 mt s.l.m.

Type of soil:

Tends to clay loam, moderate slopes with some stoniness with moderate available water capacity and low soil organic carbon content, slow infiltration and therefore good internal drainage and permeability and moderate porosity. Loam with good physical characteristics, good permeability, low compaction risk. Fluvial lacustrine sediments. Fluvial-glacial sediments, schist, phyllite and sandy turbidite. Alluvial, lacustrine and sandy-silt glacial deposits.

Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel
Aging	In stainless steel

V.M.
TINTILIA

TINTILIA DEL MOLISE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Lo sguardo incontra un rubino dal fitto intreccio cromatico. Guanta il calice di setosa scorrevolezza. Ha peso e spessore olfattivo. Composto, puntuale nell'ordinata sequenza prima fruttata, polposa e rubiconda di ciliegia e prugna, condita da succo di melagrana, poi floreale di peonia e iris. La marcatura pepata ne arricchisce il profilo. Felice l'incontro col gusto. Soddisfa l'attesa emozionale, orchestrando il tannino levigato e l'interessante sapidità.

EN

Intense ruby red with chromatic nuances. Silky smoothness in the glass, it has olfactory weight and depth. Complex range of fruits, red cherries and plums, pomegranate juice as well as an elegant floral edge of peony and iris. A marked peppery note enriches its profile. A harmonious combination. It satisfies emotional expectation, well focused, velvety tannins, and a savoury underline.





SCHEDE TECNICA

Uvaggio	100% Tintilia
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Località vigneto	Miranda (IS)
Superficie vigneto	1,4 ha
Altitudine vigneto	550 mt s.l.m.
Tipologia terreno:	
Tendenzialmente franco-argilloso, moderata pendenza con presenza di poetrisco con moderata capacità idrica disponibile e basso contenuto di carbonio organico del suolo, lenta infiltrazione e quindi buon drenaggio interno e permeabilità e moderata porosità.	

Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	70 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	In acciaio inox
Invecchiamento	In acciaio inox

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Tintilia
Production area	Monteroduni (IS)
Vineyard location	Miranda (IS)
Surface area of vineyard	1,4 ha
Exposure and altitude	550 mt a.s.l.
Type of soil:	
Clayey loam, moderate slope with the presence of crushed rock with moderate available water capacity and low organic carbon content of the soil, slow infiltration and therefore good internal drainage and permeability and moderate porosity.	

Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Metà ottobre
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In stainless steel
Aging	In stainless steel

FAMIGLIA VALERIO

THE VALERIO FAMILY

IT

Origini contadine, un'attività mercantile e ritorno all'antica vocazione. Gli ultimi 50 anni della famiglia Valerio sono racchiusi in tre momenti che coincidono con altrettanti percorsi imprenditoriali. I diversi comuni della provincia di Isernia e più precisamente Macchia d'Isernia, Monteroduni, Pescolanciano, Miranda e Colli a Volturno, ospitano l'oleificio, la cantina, 30 ha di uliveti, 14 ha di vigneti, due allevamenti rispettivamente di 250 bovini e oltre 2000 ovini con i relativi pascoli, tutto condotto secondo natura senza manipolazioni e logiche industriali. Non uno slogan, ma una filosofia che la famiglia Valerio traduce nell'adozione di un metodo di produzione sostenibile e giusto. Filiera biologica, concimazione naturale e rispetto della qualità ambientale fanno parte integrante della visione aziendale, che si occupa di recuperare e conservare tecniche di coltivazione, vitigni, vocazione e specificità del territorio. In azienda sono impegnati Angelo e Francesco Valerio, figli del capostipite Antonio e fondatori del Gruppo e i tre figli Antonio Lucio, Antonio Alessandro e Maria.

EN

The Valerio family were originally farmers and merchants who have decided to revisit an ancient vocation. Over the past 50 years they have been involved in a number of business ventures. The family estates expand over 600 hectares, situated in different parts of the province of Isernia, more specifically in Monteroduni, Pescolanciano, Miranda and Colli a Volturno. The estates also include an oil mill: "Azienda Agricola Principe Pignatelli", a winery: "Campi Valerio", 30 hectares of olive trees, 14 hectares of vineyards, two farms with 250 cows and 2000 sheep with pastures. All this is conducted whilst maintaining great respect for the environment. This is the philosophy that the Valerio family has adopted as their production method. Organic production, natural fertilizers and respect for the environment, adopting methods that are both sustainable and appropriate. An integral part of the company's vision is carefully considering the recuperation and application of cultivation techniques, vineyards, aptitudes and peculiarities of the territory. The company is run by Angelo and Francesco Valerio, sons of the founder Antonio and creators of the Group alongside successors Antonio Lucio, Antonio Alessandro and Maria.





Famiglia VALERIO

M I R A N D A

Angelo e Francesco Valerio

IT

Fondatori dell'azienda, si occupano oggi dell'attività mercantile tracciando quotidianamente i principi che sono alla base della filosofia lavorativa della famiglia.

EN

As founders of the company, today they manage the daily activities of merchandising business whilst applying the family's working philosophy.

Antonio Lucio Valerio

IT

Figlio di Angelo, dopo una laurea in Economia e Commercio si occupa del settore dei servizi dell'azienda curando con attenzione maniacale l'ecosostenibilità e traghettando quest'ultima, in 20 anni, da realtà familiare a realtà nazionale.

EN

The son of Angelo, Antonio obtained a degree in Economics and Commerce and now has a leading role in the company's service sector, providing meticulous attention to eco-sustainability, transforming this family company into a national success.

Maria Valerio

IT

Figlia di Francesco, Dottoressa in Economia si occupa della governance dell'azienda coordinandone i diversi campi d'azione con particolare attenzione alle risorse umane.

EN

The daughter of Francesco, after obtaining a degree in Economics, Maria manages the company's administration with particular attention to human resources.



Famiglia VALERIO

M I R A N D A

Antonio Alessandro Valerio

IT

Figlio di Francesco. Nel 2004, per opera di Antonio Alessandro, Architetto di formazione e vignaiolo per passione, si dà inizio alla produzione del vino Pentro, una quantità limitata a poco meno di 3000 bottiglie l'anno con l'ambizione di far diventare questo piccolo fazzoletto di terra tra i più conosciuti al mondo per la sua estrema qualità ambientale che già favorì uno degli insediamenti più antichi d'Europa: l'Uomo Aeserniensis.

Il Pentro, grazie alla particolare orografia del territorio dovuta alla dorsale dell'Appennino Sannita insieme alle sorgenti del fiume Volturno e alla composizione unica del terreno, nasce come vino dal lungo invecchiamento e ciò fa sì che il suo valore aumenti nel tempo. La longevità di questo vino oggi è stimata, grazie ad approfondite valutazioni tecniche e scientifiche, intorno ai 30 anni e l'obiettivo dell'azienda è di divulgare le specificità di questo territorio unico che riesce a contribuire alla realizzazione di un vino straordinario lontano dai riflettori.

EN

Antonio Alessandro, son of Francesco, traded his career in Architecture and turned his passion into a business, investing in the production of the Pentro D.O.C., a very limited and exclusive production of only 3000 bottles per year, cultivated in a tiny parcel of extremely fertile land of only 0,8 hectares, bringing prestige to this area which is already famous for housing the Homo Aeserniensis, one of the first paleolithic settlements in Europe.

Pentro is aimed at wine connoisseurs and can be extensively aged up to 30 years to achieve superb balance. The extraordinary geographical position of the Sannio Pentro area bestows rich, full-flavoured blends with distinct flavours and aromas which are an expression of this undiscovered and uncontaminated territory. Antonio Valerio has committed himself to creating outstanding and original wines whilst staying true to his regional roots, a passion that continues to drive the winery today.



CAMPI VALERIO

