



CANTINA BAMBINUTO

Santa Paolina (AV)

L'unicità è da ricercare nelle piccole accortezze dell'agire. La qualità delle nostre lavorazioni, la cura per le nostre uve e la purezza dei nostri vini è quel che ci distingue". Tra buoni profumi e mille progetti, con un'esperienza di oltre trent'anni, Raffaele Aufiero con la moglie Carmela fonda l'azienda su rigogliose radici: passione, tradizione e pieno amore per le proprie terre. Ancora oggi, è quella stessa passione a spingere i figli Antonio, Michela e Marilena a realizzare il sogno del padre.

Oggi insieme conducono l'azienda con dedizione ed energia. Nuovo vigore e nuovo slancio sono stati investiti per raggiungere ulteriori traguardi, con la consapevolezza di avere in eredità un patrimonio del gusto.

NUMERO BOTTIGLIE

15.200

METODO DI COLTIVAZIONE

Lotta integrata, in conversione Bio

ETTARI VITATI

7

PRODOTTI

GRECO DI TUFO
DOCG**Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Greco di Tufo

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dieci mesi in acciaio.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero

"PICOLI"
GRECO DI TUFO DOCG**Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Greco di Tufo

Vinificazione e affinamento

Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per dieci mesi in acciaio.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero

"INSANIA" FALANGHINA
IRPINIA DOC**Tipologia**

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Falanghina

Vinificazione e affinamentoPressatura, fermentazione controllata
affinamento sulle fecce per circa sei mesi..**Produzione**

1.800 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

AGLIANICO
CAMPANIA IGT**Tipologia**

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Aglianico

Vinificazione e affinamento1) Sgranellatura manuale 2) Pigioderaspato
3) Vendemmia tardiva 4) Macerazione lunga.**Produzione**

900 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero