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

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 RISERVA 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

"RAFILU'" GRECO DI TUFO RISERVA DOCG

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Greco di tufo
Vinificazione e affinamento
Pressatura e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento 3 anni sulle fecce in vasca d'acciaio - 10 mesi di bottiglia.
Produzione
3.800 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero

"INSANIA" FALANGHINA IRPINIA DOC

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale e' fatto
Falanghina
Vinificazione e affinamento
Pressatura,fermentazione controllata affinamento sulle fecce per circa sei mesi..
Produzione
1.800 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero

"TOPPOLE" AGLIANICO CAMPANIA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale e' fatto
Aglianico
Vinificazione e affinamento
1) Sgranellatura manuale 2) Pigioderaspato
3) Vendemmia tardiva 4) Macerazione lunga.
Produzione
900 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero