



TORRE A  
ORIENTE

TERROIR IDEALE PER LA  
*Il profumo della cantina*  
FALANGHINA E L'AGLIANCO



**Terroir  
ideale per la  
coltivazione  
di *Vitis Vinifera*.**



## La nostra cantina.

Gli studi, le prove in campo, le prove in micro-vinificazione, i dubbi, le attese e, finalmente, nel 2005, la prima vinificazione di aglianico fatta da sola, con pochi mezzi, in attesa di avere le macchine enologiche per fare una vera vendemmia ed in attesa di ristrutturare la piccola struttura che avevo deciso di far diventare la mia piccola cantina. Quando mi sono trovata a dover decidere che vini fare è stato molto semplice perché, in prima battuta, volevo raccontare l'espressione di un territorio coi suoi principali attori Aglianico e Falanghina e poi, la mia famiglia con le espressioni di chi la compone. Dunque, dare un nome alle bottiglie è stato molto naturale mentre, dargli un profilo è stata la parte più difficile. Poi però, mi sono accorta che quello che immaginavo per un mio vino, personificava il carattere di mia nonna o di mio padre o di uno di noi.

**I nomi dei vini sono i nomi reali o i soprannomi della mia famiglia e, anche le etichette sono fotoritratti, ripresi da foto dei miei familiari.**

# 22

Se è vero che le etichette vanno raccontate, uno spumante per me è un inizio o un fine pasto con dolce e si stappa per festeggiare un evento. Il nostro 22 nasce nel 2014 quando abbiamo ripreso il simbolo che Oasis ci ha ideato per il giorno del nostro matrimonio, un cuore formato da 2 numeri 2... "due cuori non si incontrano per caso"; io e Giorgio ci siamo conosciuti il 22 ottobre del 2011 e il 22 ottobre 2012 ci siamo sposati, la somma delle nostre date fa 22, che nella smorfia napoletana sono i pazzi e non potevamo che scegliere per il nostro primo spumante il simbolo del nostro amore.

22 nasce dalla vinificazione in purezza della Falanghina. Dal colore paglierino tenue, con ottima spuma, briosa e persistente, perlage continuo a grana molto fine, profumo delicato di giusta intensità. Sapore secco armonico, sapido, senza asperità.

## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno – Torrecuso (BN)

## UVAGGIO

Falanghina 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

25-30 anni

## GRADO ALCOLICO

12,5% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°- 8° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

150 mt s.l.m.

## RESA PER ETTARO

120 quintali con eventuale diradamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso, buona presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, buona la sostanza organica e non elevato il contenuto il calcare attivo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

## SPUMANTIZZAZIONE

Metodo charmant o martinotti con sosta sui lieviti 4/6 mesi

## PREMI

Visita il sito web



**Falanghina  
del Sannio  
DOC  
Spumante**

# Gioconda

La nonna paterna, minuta, piccola, peperina, con grande personalità, spiccava tra le donne della contrada per esuberanza, brio e grande laboriosità. Da queste peculiarità nasce la similitudine con Malvasia, Greco, Cada di Volpe, tutti vitigni dall'acino piccolo e vini profumatissimi e intensi che si riconoscono tra tanti, così come, solo dalla voce, si riconosceva Lei, che donna!

Limpido, di colore giallo con leggeri riflessi dal giallo al dorato. Complesso dal punto di vista olfattivo con tipici sentori di frutta bianca, e fiori di campo.



## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno

## UVAGGIO

Coda di volpe 100%, Greco 100%  
Malvasia 30%, Falanghina 70%,  
Fiano 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

8 anni

## GRADO ALCOLICO

12-12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

300 mt. s.l.m.

## RESA PER ETTARO

120 quintali

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot doppio

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

## EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata tra i 14° e i 18° C.

## AFFINAMENTO

3 mesi di acciaio inox e 1 mese bottiglia

**IGP**  
**Beneventano**

## PREMI

Visita il sito web

# Siriana

Questo vino porta il nome della mia nonna materna la cui madre, ignara di essere incinta, vide suo marito partire per il fronte africano durante la guerra 15/18. Lui fu fatto prigioniero in Siria ma, nonostante le comunicazioni fossero lente e difficili, riuscirono a darsi che era incinta. La mia bisnonna gli domandò come si dovesse chiamare il nascituro e mio nonno tramite il messo comunale, le scrisse che se fosse stato un maschio avrebbe potuto deciderne liberamente il nome ma, se fosse nata una femmina, avrebbe dovuto chiamarsi Siriana, in omaggio ad una terra che lo aveva adottato come figlio.

Alla vista si presenta limpido, di colore giallo con leggeri riflessi verdolini. Dal punto di vista olfattivo è molto complesso, sia fruttato che floreale, con tipici sentori di salvia e spiccate note di ananas, pesca bianca e biancospino. Conserva un buon grado di acidità, tipica di tale vitigno, strutturato e molto equilibrato al gusto.

## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno – Torrecuso (BN)

## UVAGGIO

Falanghina 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

13-18 anni

## GRADO ALCOLICO

14% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

200 mt. s.l.m.

## RESA PER ETTARO

90 quintali con direddamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso, buona presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, scarsa la sostanza organica, i microelementi compensano le asportazioni della coltura

## EPOCA DI VENDEMMIA

Tra il 10 e il 30 di settembre

## VINIFICAZIONE

Criomacerazione con neve carbonica per 6-8 ore, pressatura soffice, chiarifica a freddo

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata tra i 10° e i 12° C.

## AFFINAMENTO

In acciaio inox 6 mesi e in bottiglia almeno 3 mesi



Taburno  
Falanghina  
del Sannio

## PREMI

Gambero Rosso – Vitae AIS

# Biancuzita

È il nome ellenico del vitigno falanghina da Froid. Bianca Zita, o sposa bianca, come una sposa sorretta dal marito, così la pianta è sorretta dal tutore. Inizialmente in etichetta avevamo i cirri della vite che si aggrappano al fino o al palo, proprio per questo sillogismo, poi nel restyling del 2018 mio marito ha voluto il mio volto su questa bottiglia, in quanto in questo vino c'è tutto quello che io gli ho sempre raccontato e che avrei voluto avere in un bicchiere di falanghina, un mix tra evoluzione della terra e della cantina.

Alla vista si presenta limpido, di colore giallo con riflessi ambrati. Dal punto di vista olfattivo si presenta molto complesso con note leggere di caffè, vaniglia e liquirizia che non sovrastano però i tipici sentori fruttati. Conserva un buon grado di acidità, tipica di tale vitigno è strutturato e molto equilibrato al gusto, conferma tutte le premesse olfattive.

## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno – Torrecuso (BN)

## UVAGGIO

Falanghina 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

18-20 anni

## GRADO ALCOLICO

13,5% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

200 mt. s.l.m.

## RESA PER ETTARO

110 quintali con eventuale diradamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, massiccia presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

## VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura e pressatura soffice, fermentazione.

Rimontaggio sulle fecce fini da 3 a 8 mesi poi chiarifica a freddo

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata

## INVECCHIAMENTO

6 mesi di acciaio

## AFFINAMENTO

Èlevage in bottiglia per almeno 12-24 mesi

## PREMI

3 bicchieri Gambero Rosso - Premio Douja D'or - 5 Stars wines, premio Vinitaly - Città del vino - selezioni del sindaco silver medal - Vitae AIS - The winehunter AWARD



Falanghina  
del Sannio  
DOC

# 20+1+1

IL 2011 è stato un anno meraviglioso climaticamente con escursioni termiche di settembre che hanno consentito un'ottima maturazione fenolica. È comprovato ormai che nonostante sia un vitigno a bacca bianca, la Falanghina, ha una longevità che nulla ha da invidiare ai rossi, per cui quell'anno, decidemmo di fare una scommessa. 750 bottiglie della Biancuzita furono messe distese a riposare in ceste, e dimenticate per 6 anni. A quel punto è iniziato il monitoraggio periodico e, finalmente nel 2020 è uscito. Peccato poche bottiglie!

Alla vista si presenta brillante limpido, con riflessi dorati. Dal punto di vista olfattivo è molto complesso ed intenso, con una spalla acida viva e ben equilibrata con le note gustative che presentano sentori di frutta matura, frutta candita, miele, frumento. Sorso pieno, caldo, che esprime una sinergica unione di pienezza, sapidità con una acidità ancora sostenuta.

## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno – Torrecuso (BN)

## UVAGGIO

Falanghina 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

18-20 anni

## GRADO ALCOLICO

14,5% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

230 mt. s.l.m.

## RESA PER ETTARO

90 quintali con eventuale diradamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Doppio Guyot

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, massiccia presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di Ottobre

## VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura e pressatura soffice, fermentazione.

Rimontaggio sulle fecce fini da 3 a 8 mesi poi chiarifica a freddo

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata

## INVECCHIAMENTO

12 mesi di acciaio

## AFFINAMENTO

Èlevage in bottiglia per almeno 8 anni



**Falanghina  
del Sannio  
DOC**

## PREMI

Visita il sito web



“ Il racconto avviene attraverso gli occhi dei miei nonni e le braccia dei miei genitori, i ricordi... ho provato a trasformare le loro emozioni e portarle in un bicchiere che racconta tutto quello che la nostra terra ci dona; l'idea, il sogno, è quello di portare la bandierina di TORRE A ORIENTE in tutto il mondo, lasciare ovunque una bottiglia che racconti di noi, che narri le nostre terre attraverso i vitigni principe della Campania, L'Aglianico e la Falanghina. ”

*Patrizia*



**Rossi**

# Rosinella

Rosa, mia madre, nota a tutti come Rosinella. La foto stilizzata è del giorno del suo matrimonio quando aveva i capelli raccolti con dei fiorellini nei capelli. Aria spensierata, felice, fresca così come il nostro rosato di aglianico che va dai toni della foglia di cipolla al rosso cerasuolo. Profumato, sapido, di buona struttura, allegro ma al tempo stesso severo  
È proprio Lei, mamma Rosa.

Alla vista si presenta limpido di volte dalla foglia di cipolla al rosso cerasuolo. All'olfatto risulta complesso e gradevole con spiccate note di rosa canina, ciliegia e amarena che si riscontrano anche al gusto. Buon corpo, morbido ed equilibrato.

## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno

## UVAGGIO

Aglianico 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

25 anni

## GRADO ALCOLICO

12,5% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-18° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

200 mt. s.l.m.

## RESA PER ETTARO

90 quintali

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

2500 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-argilloso, pH moderatamente alcalino, buona dotazione di macro e micro elementi, scarsa percentuale di calcare attivo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e lavorazione in bianco dell'aglianico

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata

## AFFINAMENTO

In acciaio inox 3 mesi e 1 mese in bottiglia



**Campania IGP**  
**Aglianico**  
**Rosato**

IGP/ DOC /DOCG DOCG

## PREMI

The winehunter award rosso - Vini buoni d'Italia

# Gioioso

Questo vino è stato pensato durante il nostro primo viaggio a NY con tutta la famiglia, eravamo in un parco giochi sulla riva del fiume Hudson, Giosuè giocava sull'erba con altri bimbi tra le palle colorate e tutte le famiglie facevano il classico pic nic, una bellissima giornata di sole, ci siamo guardati e abbiamo detto, qui il nostro aglianico farebbe fatica, avremmo bisogno di un vino leggero e gioioso come questa giornata di sole passata in spensieratezza... Da qui, siamo passati a bere un bel bicchiere di vino rosso, non troppo alcolico, pieno di colore e sorrisi come quella nostra giornata a NY.

Alla vista si presenta limpido, di colore rosso tendente al lilla con riflessi violaceo. All'olfatto è sia fruttato che speziato con spiccatissime note di fiori di viola, rosa e ciclamino. Elegante, morbido, fresco, giovane ed intrigante.



## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno – Torrecuso (BN)

## UVAGGIO

Camaiola 70%, Merlot 20%, Sangiovese 10%

## ETÀ DEL VIGNETO

6 anni

## GRADO ALCOLICO

12,5 % vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Nord-sud

## ALTIMETRIA

350 s.l.m.

## RESA PER ETTARO

100-120 quintali

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Franco-sabbioso, buona percentuale di scheletro, alcalino, buona percentuale di N e di sostanza organica

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione di circa 15 giorni poi pressatura soffice

## FERMENTAZIONE

Fermentazione tradizionale tra i 20 e i 25 C. temperatura controllata

## INVECCHIAMENTO

6 mesi di acciaio

## AFFINAMENTO

6-12 mesi in bottiglia

Campania IGP  
Rosso

## PREMI

Visita il sito web

# Janico

“...Principio intorno al quale tutto si svolge ed evolve...”. Durante il brigantaggio, la nostra terra era un crocevia strategico tra la Puglia, il Matese e la Campania Felix e nel bosco de “LA SALA”, dove c’è la nostra proprietà, c’era un giaciglio dei briganti. Il Trisavolo di mio padre gli dava rifugio, di giorno li copriva dalla milizia piemontese, e di notte facevano le scorribande. Dopo un po’ non ritornarono più al rifugio e il Trisavolo, andando nel loro giaciglio, trovò due sacchi di monete d’oro, con cui comprò 70 ha di terreno, da Torrecuso alle porte di Benevento, e da allora fu soprannominato ‘U Barone, nome che ancora oggi identifica la famiglia.

Alla vista si presenta limpido, di colore rosso rubino tendente al violaceo. All’olfatto è sia fruttato che speziato, con spiccatissime note di frutti rossi, soprattutto amarena. Elegante, morbido, caldo ed avvolgente al palato.



## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno

## UVAGGIO

Aglianico 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

25-30 anni

## GRADO ALCOLICO

13% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

150 mt s.l.m.

## RESA PER ETTARO

110 quintali con direddamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso, buona presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, buona la sostanza organica e non elevato il contenuto il calcare attivo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Terza decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione di circa 30 giorni

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata, rimontaggi continui

## INVECCHIAMENTO

Invecchiamento in acciaio 6 mesi, solo se necessario passaggio in legno di vari tipi (tonneaux, barrique di 2° passaggio)

## AFFINAMENTO

Almeno 8 mesi bottiglia

## PREMI

Città del vino - Selezioni del sindaco gold metal

**Sannio**  
**Aglianico**  
**DOC**

# U' Barone

Mio padre, la sua foto, l'unica in cui aveva il baffo, portato forse, 2/3 mesi quando io ero piccola e il soprannome... di famiglia. Perché l'ho voluto su quell'aglianico? Per lui, per la sua personalità, il suo carattere timido, che lo fa apparire burbero, rude, poco socievole, un tipo taciturno e spigoloso ma che, se prende confidenza, si apre, diviene una persona allegra, socievole e rimane a parlare anche per ore. Proprio come l'aglianico, all'inizio spigoloso, tannico ma poi caldo, pieno, intenso che ti fa piacevolmente chiacchierare per ore e accompagna innumerevoli serate gioiose.

Alla vista si presenta limpido, di colore rosso rubino tendente al violaceo e con riflessi amaranto. All'olfatto è complesso, con spiccati sentori di vaniglia, tabacco e cioccolato e note di frutta (amarena). Elegante, morbido, caldo ed avvolgente al palato.



## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno

## UVAGGIO

Aglianico 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

25-30 anni

## GRADO ALCOLICO

13% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

150 mt s.l.m.

## RESA PER ETTARO

80 quintali con direddamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3300 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso, buona presenza di scheletro, ph moderatamente alcalino, buona la sostanza organica e non elevato il contenuto il calcare attivo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Inizio novembre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione di circa 30 giorni

## FERMENTAZIONE

Temperatura controllata, rimontaggi continui

## INVECCHIAMENTO

In acciaio 6 mesi e 12 mesi in legno vari tipi (in legno: tonneaux, barrique di 2° passaggio)

## AFFINAMENTO

Almeno 8 mesi bottiglia

**Aglianico  
del Taburno  
DOCG**

## PREMI

Concorso enologico internazionale Vinality - Gambero Rosso - Premio Douja D'Or - 5 Star wines, premio Vinality - Città del Vino, selezioni del sindaco silver medal - Vitae AIS - The winehunter award, gold metal - Bibenda 4 grappoli

# Don Curzetto

Nonno Antonio e il suo cappello Borsalino, nei toni del blu e grigio. Uomo tutto d'un pezzo con dedizione al lavoro, alla famiglia, intriso dei valori più veri, porgendo sempre la mano a chi ne avesse bisogno. Perché Don Curzetto? Don Curzetto era un grosso latifondista di Masseria Olivola, vicino Benevento, ricco e molto distinto; distinto, mio nonno lo era sempre, anche quando zappava l'orto. Impiegava circa 1 ora per sistemare il suo baffetto. Una domenica mattina si recò a vendere un vitello al mercato, lungo la via del rientro incontrò degli amici e gli offrì da bere. Tirò fuori dai pantaloni laceri, il guadagno del vitello; al chè la locandiera esclamò: "Antò si chiù ricco e Don Curzetto". Da allora è rimasto Don Curzetto per tutti.

Alla vista si presenta di colore rosso rubino tendente al violaceo e con riflessi amaranto. All'olfatto è complesso, con spiccati sentori di vaniglia, liquirizia, caffè e note dolci che non nascondono, nonostante il lungo affinamento in barrique (18 mesi) ed in bottiglia (12 mesi) note ancora molto spiccate di frutta (ciliegia matura, frutti di bosco, ribes nero). Elegante, morbido, caldo e vellutato.

## ZONA DI PRODUZIONE

Taburno - Torrecuso (BN)

## UVAGGIO

Aglianico 100%

## ETÀ DEL VIGNETO

35 anni

## GRADO ALCOLICO

14,5% vol. c.a.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20° C.

## ESPOSIZIONE VIGNE

Est-ovest

## ALTIMETRIA

150 mt s.l.m.

## RESA PER ETTARO

60 quintali con direddamento dei grappoli

## DENSITÀ DELL'IMPIANTO

2500 piante/ha

## FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato doppio

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Sabbioso-argilloso, massiccia presenza scheletro, ph moderatamente alcalino, buona percentuale di N, scarsa la sostanza organica

## EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di novembre

## VINIFICAZIONE

Diraspatura e macerazione di circa 20 giorni, fermentazione a temperatura controllata e con rimontaggi

## FERMENTAZIONE

Acciaio

## INVECCHIAMENTO

In acciaio 6 mesi e almeno 18 mesi di legno selezionato di primo passaggio

## AFFINAMENTO

Da 14 a 36 mesi in bottiglia invecchiamento



Aglianico  
del Taburno  
DOCG

## PREMI

Gambero Rosso - Vitae AIS



TORRE A  
ORIENTE



TORRE A  
ORIENTE

**[torreaoriente.com](http://torreaoriente.com)**



Torre a Oriente • Loc. Mercuri I. 19 • 82030 Torrecuso (BN)  
[info@torreaoriente.eu](mailto:info@torreaoriente.eu) • tel. 340 252 6591