



Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



### **La cantina.**

Le Cantine Farro del Fusaro , nel comune di Bacoli, nascono nel 1926.

Michele Farro ha raccolto il patrimonio di esperienze familiare con grande passione dal 1997 ed ha avviato un programma di recupero e valorizzazione degli antichi vini dei Campi Flegrei, il Piediroso e la Falanghina D.O.C. Un programma che si basa sull'assoluta qualità di tutti i processi produttivi, a partire dal monitoraggio e selezione dei terreni e delle uve, ai processi di trasformazione e imbottigliamento. L'attività di ricerca e di posizionamento storico degli antichi vitigni flegrei, durata alcuni anni, ha condotto alla nascita nell'anno 2000 di un nuovo vino. Da vitigno Campi Flegrei D.O.C , coltivato a "piede franco", da vendemmia tardiva , con bassa resa per ettaro, situato sui CIGLI dei vulcani Flegrei, nasce LE CIGLIATE D.O.C . Innovazione e tradizione riposizionano i vini in un quadro di riferimento storico per offrire un prodotto sempre più vicino ai gusti e alle aspettative dei cultori.



### **The wine cellar.**

The Farro del Fusaro Cellars, in the municipality of Bacoli, were born in 1926.

Michele Farro has collected the heritage of family experience with great passion since 1997 and has started a program of recovery and enhancement of the ancient wines of Campi Flegrei, Piediroso and Falanghina D.O.C. A program based on the absolute quality of all production processes, starting from the monitoring and selection of land and grapes, to the processes of transformation and bottling. The activity of research and historical positioning of the ancient Phlegraean vines, which lasted some years, led to the birth of a new wine in the year 2000. From the Campi Flegrei D.O.C vine, cultivated with "franco foot", from late harvest, with low yield per hectare, located on the CIGLI of the Flegrei volcanoes, is born LE CIGLIATE D.O.C. Innovation and tradition reposition the wines in a historical frame of reference to offer a product closer and closer to the tastes and expectations of the lovers.



*"Sono di Nestore le coppa in cui è piacevole bere.  
Chi beve da questa coppa subito lui prenderà  
desiderio di Afrodite dalla bella corona"*





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



### La cave

Les caves Farro del Fusaro, dans la municipalité de Bacoli, sont nées en 1926.

Michele Farro a recueilli avec passion l'héritage de l'expérience familiale depuis 1997 et a lancé un programme de récupération et de valorisation des vins anciens de Campi Flegrei, Piediroso et Falanghina DOC. Un programme basé sur la qualité absolue de tous les processus de production, à partir de la surveillance et la sélection des terres et des raisins, aux processus de transformation et de mise en bouteille. L'activité de recherche et de positionnement historique des anciennes vignes phlégréennes, qui a duré quelques années, a conduit à la naissance d'un nouveau vin en l'an 2000. De la vigne Campi Flegrei D.O.C, cultivée à "piede franco" (*pied libre*), de récolte tardive, à faible rendement par hectare, sur les bords des volcans Flegrei, naît LE CIGLIATE DOC. Innovation et tradition repositionnent les vins dans un référentiel historique pour offrir un produit de plus en plus proche des goûts et des attentes des amoureux.



### Der Keller.

Die Farro del Fusaro Cellars, in der Gemeinde Bacoli, wurden 1926 geboren.

Michele Farro hat den Reichtum der Familienerfahrungen gesammelt und, mit großer Leidenschaft, hat ein Programm für die Erholung und Verbesserung der alten Weine von Phlegräischen Felder gestartet, Piediroso und Falanghina D.O.C. Ein Programm, das auf der absoluten Qualität aller Produktionsprozesse basiert, angefangen bei der Überwachung und Auswahl von Land und Trauben bis hin zu den Prozessen der transformation und Abfüllung. Die jahrelange Tätigkeit der Erforschung und historischen Positionierung der alten Phlegräischen, im Jahr 2000, Reben führte zur Geburt eines neuen Weins.

Aus der Campi Flegrei D.O.C Rebe, kultiviert die mit "piede franco" (fränkischen Fuß), aus der späten Ernte, mit geringem Ertrag pro Hektar, an den Wimpern über gelegen von phlegräischen Vulkane, er wurde geboren LE CIGLIATE D.O.C. Innovation und Tradition repositionieren die Weine in einem historischen Bezugsrahmen, anbieten ein Produkt nah am Geschmack und Erwartungen von Enthusiasten.



*"Sono di Nestore le coppa in cui è piacevole bere.  
Chi beve da questa coppa subito lui prenderà  
desiderio di Afrodite dalla bella corona"*





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: [info@cantinefarro.it](mailto:info@cantinefarro.it)  
Internet: [www.cantinefarro.it](http://www.cantinefarro.it)



### ***La zona di produzione.***

Zone di provenienza: Cigliano nel Comune di Pozzuoli, Cuma nel Comune di Bacoli, Località Monte di Procida.

Il suolo derivante dal succedersi d'eruzioni vulcaniche è ricco di ceneri, lapilli, pomici, tufi e microelementi che, per la loro presenza, determinano nelle uve e nei vini, aromi e sapori unici.

La natura vulcanica delle aree di sedime ha preservato dalla fillossera della vite (il flagello che ha imperversato in Europa nella seconda metà del XIX sec.): le uve che così salvate, sono dette dagli enologi a piede franco, originarie non innestate.

Vino dall'invidiabile storia, prende il nome dal sistema detto alla puteolana, ancora oggi utilizzato, che prevede dei pali di sostegno per le viti, in latino falangi da cui deriverebbe Falanghina. Il vitigno flegrea appartiene all'aristocrazia ellenica ed è coltivato a piede franco.



### ***The area of production.***

Cigliano in the Municipality of Pozzuoli, Cuma in the Municipality of Bacoli, Località Monte di Procida.

The soil resulting from the succession of volcanic eruptions is rich in ashes, lapilli, pumice, tuff and microelements that, due to their presence, determine in the grapes and in the wines, aromas and unique flavors.

The volcanic nature of the areas of sedime has preserved from the vine phylloxera (the scourge that has raged in Europe in the second half of the nineteenth century): the grapes that, so saved, are said by oenologists a "piede franco" (free foot), original and non-grafted.

Wine with an enviable history, takes its name from the puteolan system, still used today, which includes support poles for vines, "phalanges" in Latin, from which Falanghina would derive. The Flegrea vine belongs to the Hellenic aristocracy and is cultivated with a "piede franco" (free foot).





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



### La zone de production.

Cigliano dans la municipalité de Pozzuoli, Cuma dans la municipalité de Bacoli, Località Monte di Procida.

Le sol issu de la succession des éruptions volcaniques est riche en cendres, lapilli, ponce, tuf et micro-éléments qui, de par leur présence, déterminent dans les raisins et dans les vins, des arômes et des saveurs uniques. La nature volcanique des zones sédimentaires a protégé la vigne depuis phylloxéra (fléau qui sévit en Europe au cours de la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle): les raisins qui ont été sauvés, sont dits par des œnologues au "piede franco" (*pied libre*), c'est-à-dire d'origine et non greffés.

Vin avec une histoire enviable, tire son nom du système puteolan, encore utilisé aujourd'hui, qui comprend des poteaux de soutien pour les vignes, en latin "phalanges", à partir de laquelle Falanghina dériverait. La vigne de Flegrea appartient à l'aristocratie hellénique et est cultivée avec un "piede franco" (*pied libre*).



### Der Produktionsbereich.

Cigliano in der Gemeinde von Pozzuoli, Cuma in der Gemeinde Bacoli, Località Monte di Procida.

Der Boden, der aus der Folge der Vulkanausbrüche entsteht, ist reich an Asche, Lapilli, Bimsstein, Tuffstein und Mikroelementen, die aufgrund ihrer Präsenz in den Trauben und in den Weinen Aromen und einzigartige Aromen bestimmen.

Die vulkanische Natur der Sedimente hat sich von der Reblaus (der Geißel, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Europa wütete) bewahrt die, so gerettet, Sie werden von den Önologen gesagt von mit "piede franco" (fränkischen Fuß), ursprünglich und nicht gepfropft.

Wein mit einer beneidenswerten Geschichte, er hat seinen Namen von dem Puteolan-System, das heute noch verwendet wird, das es besteht in pole Stützpfeiler für die Schrauben, auf Latein "Phalangen", von denen Falanghina ableiten würde. Die Flegrea-Rebe gehört der hellenischen Aristokratie und wird mit einem "piede franco" (fränkischen Fuß) kultiviert.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# Campi Flegrei Falanghina

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICAZIONE:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina

**UVAGGIO:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico.

**PROVENIENZE DELLE UVE:** Vigneti selezionati a Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera ( sostegno alla puteolana).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Ultima settimana di Settembre.

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 80-100 quintali.

**VENDEMMIA MODALITA':** Manuale in cassette non superiori i 20 kg

**GRADO ALCOLICO:** 12 %.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice delle uve a temperatura controllata; stoccaggio in Serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata e in assenza di aria.

**AFFINAMENTO:** Minimo 3 mesi in bottiglia.

**NOTE:** Zone di provenienza Cigliano nel Comune di Pozzuoli, Cuma nel Comune di Bacoli, località Monte di Procida. Vino dalla invidiabile storia, prende il nome dal sistema detto alla puteolana, ancora oggi utilizzato che prevede dei pali di sostegno per le viti in latino falangi da cui deriverebbe Falanghina. Il vitigno flegreo appartiene all' aristocrazia ellenica ed è coltivato a piede franco. Colore giallo paglierino, al naso si avvertono netti sentori di ananas, pesca, albicocca, ginestra e magnolia. Al palato si presenta morbido, ampio, equilibrato, amplificando i sentori olfattivi.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



## Campi Flegrei

### Piedirosso Per'e Palummo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICAZIONE:** Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso

**UVAGGIO:** Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso 100%.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico.

**PROVENIENZA DELLE UVE:** Vigneti selezionati a Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei, coltivati a "piede franco" senza innesto.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera ( sostegno alla puteolana ).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda decade di ottobre.

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 90-100 quintali.

**VENDEMMIA MODALITA':** Manuale in cassette non superiori i 20 Kg.

**GRADO ALCOLICO:** 13 %.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione con vinaccia a temperatura controllata; pressatura soffice delle vinacce; stoccaggio in serbatoi in acciaio inox. (no botti)

**AFFINAMENTO:** Minimo 4 mesi in bottiglia.

**NOTE:** Antichissimo vitigno flegreo, già apprezzato ai tempi della Baia Imperiale e citato anche da Plinio. La tradizione vuole che prenda il nome dal colore del suo graspo uguale a quello della zampa del colombo e quindi conosciuto localmente come Per'e Palummo. Viene coltivato su piede franco.

Colore rosso rubino. Al naso si avvertono odori di ciliegia, lampone, rosa. Al palato si presenta morbido, corposo e tannini ben fusi. Si abbina ottimamente con grigliate di carne e pesce, formaggi stagionati e piatti conditi.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# leCigliate

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**CLASSIFICAZIONE:** Campi Flegrei D.O.P.

**UVAGGIO:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%.

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** Vulcanico.

**PROVENIENZA DELLE UVE:** Vigneti Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei, coltivati a "piede franco" senza innesto.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Spalliera ( sostegno alla puteolana ).

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Raccolta tardiva nella terza decade di ottobre.

**PRODUZIONE PER ETTARO:** Bassa resa ad ettaro 70 – 80 quintali

**VENDEMMIA MODALITA':** Manuale in cassette non superiori i 20 Kg.

**GRADO ALCOLICO:** 13 %.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione con contatto proprie bucce a temperatura controllata; stoccaggio in serbatoi in acciaio inox in assenza di aria.

**AFFINAMENTO:** Minimo 5 mesi in bottiglia.

**NOTE:** Zona di produzione: Cigliano nel Comune di Pozzuoli. Le Cigliate, prende il nome da uve Falanghina accuratamente selezionate e provenienti da i cigli dei vulcani flegrei. Rappresentano perciò il meglio di questo unico e ricercato tipo di produzione derivante da vitigno coltivato a piede franco appartenente all'aristocrazia ellenica. Colore giallo paglierino, al naso si avvertono netti sentori di fruttato e floreale.

Al palato si presenta secco, armonico con ampio volume di bocca.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



*Depiè Rosé*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**CLASSIFICAZIONE:** *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso Rosato*

**UVAGGIO:** *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso. 100%.*

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** *Vulcanico.*

**PROVENIENZA DELLE UVE:** *Vigneti selezionati a Denominazione di Origine Protetta posizionati, da est ad ovest dei Campi Flegrei, coltivati a "piede franco" senza innesto.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** *Spalliera ( sostegno alla puteolana ).*

**EPOCA DI VENDEMMIA:** *Terza decade di ottobre.*

**PRODUZIONE PER ETTARO:** *90- quintali.*

**VENDEMMIA MODALITA':** *Manuale in cassette non superiori i 20 kg.*

**GRADO ALCOLICO:** *12 %.*

**VINIFICAZIONE:** *Con pressatura soffice senza contatto con le bucce, conferisce un colore naturalmente chiaro, la fermentazione avviene a temperatura controllata, stoccaggio in serbatoi in acciaio inox.*

**AFFINAMENTO:** *Minimo 2 mesi in bottiglia.*

**NOTE:** *Antichissimo vitigno flegreo, già apprezzato ai tempi della Baia Imperiale e citato anche da Plinio.*

*Colore rosato limpido e consistente*

*Al naso aromi che ricordano, la pesca, la ciliegia e la rosa.*

*Al palato si presenta fresco, morbido, equilibrato, amplificando i sentori olfattivi.*

*Si consiglia di servirlo alla temperatura di 13° - ottimo come aperitivo, si abbina bene con frutti di mare, alici e fritturine.*

*Ben si sposa sulla zuppa di cozze, su quella di pesce su pietanze a base marinare, su carni bianche e formaggi erborinati.*







Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# Campi Flegrei Falanghina

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICATION:** *Campi Flegrei D.O.P. Falanghina*

**GRAPES:** *Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%*

**TYPE OF SOIL:** *Volcanic.*

**ORIGIN OF THE GRAPES:** *Selection of Vineyards Denomination of Protected Origin positioned, from east to west of Campi Flegrei.*

**TRAINING SYSTEM:** *Espalier (puteolana's support).*

**HARVEST TIME:** *Last week of September.*

**PRODUCTION FOR HECTARE:** *80-100 tons.*

**METHOD OF HARVEST:** *Manual in boxes of no more than 20 kg.*

**ALCOHOL:** *12 %.*

**WINE-MAKING:** *Soft pressing of the grapes at a controlled temperature; storage in stainless steel tanks at a controlled temperature and in the absence of air.*

**AGING:** *At least 3 months in bottle.*

**NOTES:** *Provenance zones Cigliano in the municipality of Pozzuoli, Cuma in the municipality of Bacoli, Monte di Procida. A wine with a enviable story, takes its name from the system told the puteolana, still used today which expected the support poles for the vines, in Latin "phalanges" from which derives Falanghina. The Flegrean vine belongs to 'Hellenic aristocracy' and cultivated to ungrafted. Pale yellow color, the nose you feel aromas of pineapple, peach, apricot, broom and magnolia. The palate it is soft, broad, balanced, amplifying its olfactory sentation.*





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



## Campi Flegrei

### Piedirosso Per'e Palummo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICATION:** *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso*

**GRAPES:** *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso 100%.*

**TYPE OF SOIL:** *Volcanic.*

**ORIGIN OF THE GRAPES:** *Selection of Vineyards Denomination of Protected Origin positioned, from east to west of Campi Flegrei. Planted to "piede franco" (frank foot) without grafting.*

**TRAINING SYSTEM:** *Espalier (puteolana's support).*

**HARVEST TIME:** *Second lapses of October.*

**PRODUCTION FOR HECTARE:** *90-100 tons.*

**METHOD OF HARVEST:** *Manual in boxes of no more than 20 kg.*

**ALCOHOL:** *13 %.*

**WINE-MAKING:** *maceration with the marc at a controlled temperature; gentle pressing of the marc; storage in stainless steel tanks. (No barriques)*

**AGING:** *Minimum 4 months in bottle.*

**NOTES:** *An ancient grape of Campi Flegrei, already appreciated at the time of Baia Imperial and also mentioned by Pliny. Tradition has it that takes its name from the color of its stalk as that of the pigeon's paw and then known locally as "Per' e Palummo". It is cultivated to ungrafted.*

*Ruby red color.*

*The nose you feel cherry scents, raspberry, rose.*

*The palate is soft, full-bodied and the tannins are well merged. It combines well with grilled meat and fish, aged cheese and seasoned dishes .*





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# leCigliate

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**CLASSIFICATION:** Campi Flegrei D.O.P.

**GRAPES:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%.

**TYPE OF SOIL:** Volcanic.

**ORIGIN OF THE GRAPES:** Selection of Vineyards Denomination of Protected Origin positioned, from east to west of Campi Flegrei. Planted to "PIEDE FRANCO" (frank foot) without grafting.

**TRAINING SYSTEM:** Espalier (puteolana's support).

**HARVEST TIME:** late harvest in the third lapses of October.

**PRODUCTION FOR HECTARE:** Low yield per hectare 70-80 quintals

**METHOD OF HARVEST:** Manual in boxes of no more than 20 kg.

**ALCOHOL:** 13 %.

**WINE-MAKING :** Maceration to contact with its skins at a controlled temperature; storage in stainless steel tanks in the absence of air.

**AGING:** Minimum 5 months in bottle.

**NOTES:** Production area: Cigliano in the town of Pozzuoli. "Le Cigliate", take the name of grapes Falanghina carefully selected from the land of the Phlegrean volcanoes. Represent the best of this unique and sought type of production, resulting from grape grown ungrafted belonging to the Hellenic aristocracy. Pale yellow color, the nose are feel scents of fruity and floral. The palate is dry, harmonic, with broad mouth volume.





FARRO®

Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



*Depiè Rosé*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**CLASSIFICATION:** *Campi Flegrei D.O.P. Piediroso Rosato*

**GRAPES:** *Campi Flegrei D.O.P. Piediroso. 100%.*

**TYPE OF SOIL:** *Volcanic.*

**ORIGIN OF THE GRAPES:** *Selection of Vineyards Denomination of Protected Origin positioned, from east to west of Campi Flegrei. Planted to "piede franco" (frank foot) without grafting.*

**TRAINING SYSTEM:** *Espalier (puteolana's support).*

**HARVEST TIME:** *Third lapses of October.*

**PRODUCTION FOR HECTARE:** *90 tons.*

**METHOD OF HARVEST:** *Manual in boxes of no more than 20 kg.*

**ALCOHOL:** *12 %.*

**WINE MAKING:** *With soft pressing without contact with the skins, gives a naturally light color, the fermentation takes place at a controlled temperature, storage in stainless steel tanks.*

**AGING:** *Minimum 2 months in bottle.*

**NOTES:** *An ancient grape of Campi Flegrei, already appreciated at the time of Baia Imperial and also mentioned by Pliny. Pinkish color limpid and substantial. The nose you feel aromas reminiscent the peach, the cherry and the rose. The palate is fresh, soft, balanced, amplifying its olfactory sensation. Best served at a temperature of 13 ° - excellent as an aperitif, it goes well with seafood, anchovies and fried food. It goes well on the soup of mussels, on that of fish, on marinated based dishes, white meat and blue cheeses.*



FARRO®



Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# Campi Flegrei Falanghina

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICATION:** *Campi Flegrei D.O.P. Falanghina*

**RAISINS:** *Champs phlégréens D.O.P. 100% Falanghina*

**TYPE DE TERRE:** *Volcanique.*

**ORIGINE DU RAISIN:** *Vignobles sélectionnés avec Appellation d'Origine Protégée, de l'est à l'ouest du Campi Flegrei.*

**SYSTÈME DE FORMATION:** *Espalier (support pour puteolana).*

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** *Dernière semaine de septembre.*

**PRODUCTION PAR HECTARE:** *80-100 quintaux.*

**MODE DE RÉCOLTE:** *Manuel dans des boîtes ne dépassant pas 20 kg*

**TENEUR EN ALCOOL:** *12%.*

**VINIFICATION:** *Pressurage doux des raisins à une température contrôlée; stockage dans des réservoirs en acier inoxydable à température contrôlée et en l'absence d'air.*

**VIEILLISSEMENT:** *Minimum 3 mois en bouteille.*

**NOTES:** *Les zones d'origine Cigliano dans la municipalité de Pozzuoli, Cuma dans la municipalité de Bacoli, Monte di Procida. Vin d'une histoire enviable, il tire son nom du système puteolan, encore utilisé aujourd'hui qui fournit des pôles de soutien aux vignes dans les phalanges latines dont dérive Falanghina. La vigne phlégréenne appartient à l'aristocratie hellénique et est cultivée avec un "piede franco" (pied franc), couleur jaune paille, avec des notes claires d'ananas, de pêche, d'abricot, de genêt et de magnolia. En bouche il est doux, ample, équilibré, amplifiant les odeurs olfactives.*





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



## Campi Flegrei

### Piedirosso Per'e Palummo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**CLASSIFICATION:** *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso*

**RAISINS:** *Champs phlégréens D.O.P. Piedirosso 100%.*

**TYPE DE TERRE:** *Volcanique.*

**VENANT DE RAISINS:** *Vignobles sélectionnés avec appellation d'origine protégée, situés de l'est à l'ouest du Campi Flegrei, cultivés avec "piede franco" (pied libre) sans greffe.*

**SYSTÈME DE FORMATION:** *Espalier (support pour puteolana).*

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** *Deuxième décennie d'octobre.*

**PRODUCTION PAR HECTARE:** *90-100 quintaux.*

**METHODE DE RECOLTE:** *Manuel dans des boîtes n'excédant pas 20 kg.*

**TENEUR EN ALCOOL:** *13%.*

**VINIFICATION:** *Macération au marc à température contrôlée; pressage doux du marc; stockage dans des réservoirs en acier inoxydable (pas de barils).*

**VIEILLISSEMENT:** *Minimum 4 mois en bouteille.*

**NOTES:** *Vigne très ancienne, déjà appréciée à l'époque de la Baie Impériale et aussi mentionnée par Pline. Selon la tradition, qui prend son nom de la couleur de sa tige égale à celle que Per'e Palummo. Viene cultivé sur ses propres racines pied d'une colombe et donc connue localement. Couleur rouge rubis, le nez sent la cerise, la framboise et la rose. En bouche, ce sont des tanins souples, corsés et bien fondus qui se marient bien avec de la viande et du poisson grillés, des fromages vieillis et des plats relevés.*





FARRO®

Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



leCigliate

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**CLASSIFICATION:** Campi Flegrei D.O.P.

**RAISINS:** Champs phlégréens D.O.P. 100% Falanghina

**TYPE DE TERRE:** Volcanique.

**ORIGINE DU RAISIN:** Vignobles sélectionnés avec Appellation d'Origine Protégée, de l'est à l'ouest du Campi Flegrei, cultivés avec "piede franco" (pied libre) sans greffe.

**SYSTÈME DE FORMATION:** Espalier (support pour puteolana).

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** Récolte tardive dans la troisième décennie d'octobre.

**PRODUCTION PAR HECTARE:** faible rendement par hectare 70 - 80 quintaux.

**METHODE DE RECOLTE:** Manuel dans des boîtes n'excédant pas 20 kg.

**TENEUR EN ALCOOL:** 13%.

**VINIFICATION:** Macération avec ses propres pelures à température contrôlée; stockage dans des réservoirs en acier inoxydable en l'absence d'air.

**VIEILLISSEMENT:** Minimum 5 mois en bouteille.

**NOTES:** Zone de production: Cigliano dans la municipalité de Pozzuoli. Le Cigliate tire son nom de raisins de la famille Falanghina sélectionnés avec soin dans les cils des volcans Flegrei. Ils représentent donc le meilleur de cette production unique et recherchée, issue d'une vigne de l'aristocratie hellénique. De couleur jaune paille, des notes claires de fruité et floral sur le nez. En bouche, il est sec, harmonieux avec un grand volume de bouche.



FARRO®



FARRO®

Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



*Depiè Rosé*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

**CLASSIFICATION:** *Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso Rosato*

**RAISINS:** *Champs phlégréens D.O.P. Piedirosso 100%.*

**TYPE DE TERRE:** *Volcanique.*

**VENANT DE RAISINS:** *Vignobles sélectionnés avec appellation d'origine protégée, situés de l'est à l'ouest du Campi Flegrei, cultivés avec "piede franco" (pied libre) sans greffe.*

**SYSTÈME DE FORMATION:** *Espalier (support pour puteolana).*

**PÉRIODE DE RÉCOLTE:** *Troisième décennie d'octobre.*

**PRODUCTION PAR HECTARE:** *90 quintaux.*

**METHODE DE RECOLTE:** *Manuel dans des boîtes ne dépassant pas 20 kg*

**TENEUR EN ALCOOL:** *12%.*

**VINIFICATION:** *Avec une pression douce sans contact avec les peaux, donne une couleur naturellement claire, la fermentation a lieu à température contrôlée, le stockage dans des cuves en acier inoxydable.*

**VIELLISSEMENT:** *Minimum 2 mois en bouteille.*

**NOTES:** *Vigne très ancienne, déjà appréciée à l'époque de la Baie Impériale et aussi mentionnée par Pline.*

*Couleur rose claire et uniforme.*

*Au nez des arômes rappelant la pêche, la cerise et la rose.*

*En bouche il est frais, doux, équilibré, amplifiant les senteurs olfactives.*

*Nous vous conseillons de le servir à une température de 13° - excellent à l'apéritif, il se marie bien avec les fruits de mer, les anchois et les fritturines.*

*Ben se marie à la soupe de moules, à la soupe de poisson aux plats de fruits de mer, aux viandes blanches et aux fromages bleus.*



FARRO®





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# Campi Flegrei Falanghina

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**KLASSIFIZIERUNG:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina.

**TRAUBEN:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%.

**ART DES BODENS:** Vulkanisch.

**HERKUNFT DER TRAUBEN:** Ausgewählte Weinberge mit geschützter Ursprungsbezeichnung, von Osten nach Westen der Phlegräischen Felder.

**TRAININGSSYSTEM:** Espalier (Puteolana Unterstützung).

**ERNTENZEIT:** Neueste Woche im September.

**PRODUKTION FÜR HEKTAR:** 80-100 Doppelzentner.

**METHOD DER ERNTE:** Manuell in Kassetten von nicht mehr als 20 kg.

**ALKOHOL:** 12%.

**WEINHERSTELLUNG:** Sanftes Pressen der Trauben bei kontrollierter Temperatur; Lagerung in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur und ohne Luft.

**ALTERUNG:** Mindestens 2 Monate in der Flasche.

**ANMERKUNGEN:** Gebiete von Cigliano Herkunft in der Gemeinde Pozzuoli, Cuma in der Gemeinde Bacoli, Monte di Procida. Wein mit einer beneidenswerten Geschichte, er hat seinen Namen von dem "Puteolan-System", das noch heute benutzt wird und Stützstangen für die Reben, in lateinischen "Phalanxen" liefert, aus denen Falanghina stammt. Die Phlegrean-Rebe gehört zur hellenischen Aristokratie und wird mit "piede franco" (fränkischen Fuß) kultiviert. Strohgelbe Farbe, In der Nase sie fühlen deutlichen Ananas, Pfirsich, Aprikosen, Ginster und Magnolien Anklängen. Am Gaumen ist er weich, breit, ausgewogen und verstärkt die olfaktorische Sinne.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



## Campi Flegrei

### Piedirosso Per'e Palummo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTATA

**KLASSIFIZIERUNG:** Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso

**TRAUBEN:** Campi Flegrei D.O.P. Piedirosso 100%.

**ART DES BODENS:** Vulkanisch.

**HERKUNFT DER TRAUBEN:** Auswahl der geschützten Herkunftsbezeichnung, von Ost nach West von Campi Flegrei. Gepflanzt zu "piede franco" (fränkischen Fuß) ohne Pfropfen.

**TRAININGSSYSTEM:** Espalier (Puteolana Unterstützung).

**ERNTENZEIT:** Zweite Jahrzehnt im Oktober.

**PRODUKTION FÜR HEKTAR:** 90-100 Tonnen.

**METHOD DER ERNTE:** Manuell in Kassetten von nicht mehr als 20 kg.

**ALKOHOL:** 13%.

**WEINHERSTELLUNG:** Mazeration mit dem Trester bei kontrollierter Temperatur; sanftes Pressen des Trauben. Lagerung in Edelstahltanks (Keine Barriques).

**ALTERUNG:** Mindestens 4 Monate in der Flasche.

**ANMERKUNGEN:** Sehr alte flegreanische Rebe, die schon zu Zeiten der Kaiserbucht geschätzt und auch von Plinius erwähnt wurde. Der Tradition nach hat sie ihren Namen von der Form ihrer Stiele, die der des Taubenschenkels entspricht und daher lokal als Per'e Palummo bekannt ist. Es wird auf "piede franco" (fränkischen Fuß) kultiviert. Rubinrote Farbe. In der Nase spürt man Kirschduft, Himbeere, Rose. Am Gaumen ist er weich, vollmundig und die Tannine sind gut verschmolzen. Es passt gut zu gegrilltem Fleisch und Fisch, gereiftem Käse und gesalzen Gerichten.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



# leCigliate

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**KLASSIFIZIERUNG:** Campi Flegrei D.O.P.

**TRAUBEN:** Campi Flegrei D.O.P. Falanghina 100%.

**ART DES BODENS:** Vulkanisch.

**HERKUNFT DER TRAUBEN:** Auswahl der geschützten Herkunftsbezeichnung, von Ost nach West von Campi Flegrei. Gepflanzt zu "Piede franco" (fränkischen Fuß) ohne Pfropfen.

**TRAININSSYSTEM:** Espalier (Puteolana Unterstützung).

**ERNTZEIT:** späte Ernte in den dritten Jahrzehnt im Oktober.

**HEKTARPRODUKTION:** Niedriger Hektarertrag 70-80 Doppelzentner.

**METHOD DER ERNTE:** Manuell in Kassetten von nicht mehr als 20 kg.

**ALKOHOL:** 13%.

**WEINHERSTELLUNG:** Mazeration, um mit seiner schalen bei einer kontrollierten Temperatur in Kontakt zu kommen; Lagerung in Edelstahl tanks in Abwesenheit von Luft.

**ALTERUNG:** Mindestens 5 Monate in der Flasche.

**ANMERKUNGEN:** Produktionsgebiet: Cigliano in der Stadt Pozzuoli. "Le Cigliate", nehmen Sie den Namen der Trauben Falanghina sorgfältig aus dem Land der Phlegräischen Vulkane ausgewählt. Sie stellen somit das Beste dieser einzigartigen und begehrten Produktionsweise dar, die von einem Weinstock der griechischen Aristokratie stammt. Strohgelbe Farbe, klare Nuancen von fruchtig und blumig in der Nase. Am Gaumen ist er trocken, harmonisch mit einem großen Mundvolumen.





Farro S.R.L.  
Via Virgilio, 20/36 Loc. Fusaro  
80070 Bacoli (NA)  
PIVA 05080331217  
E-mail: info@cantinefarro.it  
Internet: www.cantinefarro.it



*Depiè Rosé*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



**KLASSIFIZIERUNG:** Campi Flegrei D.O.P. Piediroso Rosato

**TRAUBEN:** Campi Flegrei D.O.P. Piediroso. 100%.

**ART DES BODENS:** Vulkanisch.

**HERKUNFT DER TRAUBEN:** Ausgewählte Weinberge mit geschützter Ursprungsbezeichnung, von Osten nach Westen der Phlegräischen Felder, mit "piede franco" (fränkischen Fuß) ohne Pfropfung kultiviert.

**TRAININGSSYSTEM:** Espalier (Puteolana Unterstützung).

**ERNTENZEIT:** drittes Jahrzehnt im Oktober

**PRODUKTION FÜR HEKTAR:** 90 Doppelzentner.

**METHOD DER ERNTE:** Manuell in Kassetten von nicht mehr als 20 kg.

**ALKOHOL:** 12%.

**WEINHERSTELLUNG:** sanftes Drücken ohne Kontakt mit den Schalen, erhält man eine natürlich helle Farbe, die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur, Lagerung in Edelstahltanks.

**ALTERUNG:** Mindestens 2 Monate in der Flasche.

**ANMERKUNGEN:** Sehr alte flegreanische Rebe, die schon zu Zeiten der Kaiserbucht geschätzt und auch von Plinius erwähnt wurde. Rosè Farbe, klar und wesentlich.

In der Nase spürt man Aromen, die an Pfirsich, Kirsche und Rose erinnern. Der Gaumen ist frisch, weich, ausgewogen und verstärkt sein Geruchsempfinden. Am besten serviert bei einer Temperatur von 13 ° - ausgezeichnet als Aperitif, passt es gut zu Meeresfrüchten, Sardellen und frittierten Speisen. Es passt gut zu der Suppe von Muscheln, zu Fisch, marinierten Gerichten, weißem Fleisch und Kräuterkäse.

