

AZIENDA VITIVINICOLA
NARDONE[®]
N A R D O N E

Vini d'Irpinia





L'azienda Nardone Nardone nasce nel 2006 a Pietradefusi in Irpinia, "Mimmo" porta avanti il lavoro impostato dal nonno Domenico e dal padre Vincenzo vinificando le uve prodotte esclusivamente nei 10 ettari di vigne di proprietà da tre generazioni. Il microclima, la composizione calcareo-argillosa del terreno, la scelta della "lotta integrata" in vigna, favoriscono la produzione di uve pregiatissime e soprattutto di vini di grande struttura seguendo la tradizione degli antichi vitigni locali.

I vigneti sono posizionati nei

rispettivi areali di produzione dei tre vini DOCG Fiano di Avellino, Greco di Tufo e Taurasi, quest'ultimo in località Campoceraso; la vendemmia e le operazioni agronomiche in vigna sono eseguite manualmente, la vinificazione e l'affinamento sono svolti a Dentecane nella cantina a cui sono annessi i locali dello showroom e della sala degustazioni. Il legame con il territorio, il senso di forte appartenenza ad esso e l'ospitalità irpina costituiscono la cultura di questa giovane azienda dalle radici così antiche.

NARDONE[®]
N A R D O N E

The logo features the brand name 'NARDONE' in a large, bold, gold-colored serif font. A registered trademark symbol (®) is positioned at the top right of the word. Below the main text, the letters 'N A R D O N E' are written in a smaller, gold-colored serif font, with wide spacing between each letter. A decorative graphic of a leafy branch, rendered in a light gray color, is positioned behind the letters 'A', 'R', 'D', and 'O'.

M

M O N I C A



NARDONE®

N A R D O N E



Denominazione	Monica Campania Rosso I.G.T.
Gradazione alcolica	14% vol.
Vigneto	Merlot 85%, Aglianico 15%
Terreno	Torre le Nocelle
Esposizione	argilloso calcareo
Altitudine	mezzogiorno
Densità di impianto	300 mt./s.l.m.
Età vigneto	800 ceppi per ettaro
Resa per ettaro	80 anni
Sistema di allevamento	30 q.li
Periodo di raccolta	spalliera con potatura a cordone speronato
Tecnica di vinificazione	prima decade di settembre
Affinamento	vinificazione classica in rosso
Caratteristiche sensoriali	lunga macerazione con le
Profumo	bucce a temperatura controllata
Sapore	in tonneau di rovere francese per almeno 10/12 mesi, in bottiglia per almeno 6 mesi
ABBINAMENTI	Colore Rosso rubino intenso
	Offre evidenti profumi di ribes nero prugne, spezie dolci ed una leggera nota balsamica
	I tannini sono corposi e vellutati, donando un perfetto equilibrio
	Accompagna carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati, ma anche da solo si esprime nella sua straordinaria piacevolezza



NARDONE[®]
N A R D O N E

Taurasi D.O.C.G.

Denominazione	Taurasi D.O.C.G.
Gradazione alcolica	15 % vol.
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Torre le Nocelle
Terreno	argilloso calcareo
Esposizione	mezzogiorno
Altitudine	270 mt./s.l.m.
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Età vigneto	circa 20 anni
Resa per ettaro	circa 60 q.li
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a cordone peronato
Periodo di raccolta	fine ottobre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in rosso lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	botti di rovere di Slavonia per un periodo di 24 mesi; ed almeno altri 12 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	rosso rubino intenso
Profumo	offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano la ciliegia, la viola, i frutti di bosco e un peculiare aroma speziato
Sapore	avvolgente ed elegante in bocca. Aroma di prugna, ciliegia nera, fragole e intense sensazioni speziate

ABBINAMENTI	accompagna arrostiti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati
--------------------	--



NARDONE[®]
N A R D O N E

Irpinia Aglianico D.O.C.

Denominazione	Irpinia Aglianico D.O.C.
Gradazione alcolica	13,5% vol.
Vitigno	Aglianico 100%
Vigneto	Torre le Nocelle
Terreno	argilloso calcareo
Esposizione	mezzogiorno
Altitudine	270 mt./s.l.m.
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a cordone speronato
Età vigneto	circa 10 anni
Resa per ettaro	circa 80 q.li
Periodo di raccolta	fine ottobre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in rosso lunga macerazione con le bucce a temperatura controllata
Affinamento	botti di rovere di Slavonia per un periodo di 6 mesi. 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	rosso rubino intenso
Profumo	bouquet complesso, intenso e avvolgente; offre aromi che ricordano i frutti rossi e la ciliegia e spezie come vaniglia, tabacco, cacao, caffè e fragoline di bosco
Sapore	caldo, avvolgente, di grande struttura e di lunga persistenza, con aroma di frutti rossi e spezie

ABBINAMENTI	carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati
--------------------	--



NARDONE[®]
N A R D O N E

Fiano di Avellino D.O.C.G.

Denominazione	Fiano di Avellino D.O.C.G.
Gradazione alcolica	13% vol.
Vitigno	Fiano di Avellino 100%
Vigneto	Grottolella
Terreno	medio impasto, calcareo
Esposizione	sud - ovest
Altitudine dei vigneti	550 mt./s.l.m.
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a guyot
Densità di impianto	4000 ceppi per ettaro
Età vigneto	circa 10 anni
Resa per ettaro	circa 80 q.li
Periodo di raccolta	dalla prima decade di ottobre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	in bottiglia per 3 - 4 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	Giallo paglierino
Profumo	Offre una moltitudine di aromi tra i quali sentori di pera, ananas, acacia, nocciola tostata, agrumi e biancospino
Sapore	Vino di buona acidità ma allo stesso tempo di grande morbidezza. Gli iniziali sentori di pesca bianca e pompelmo si chiudono con spiccate note di frutta secca

ABBINAMENTI	Indicato come aperitivo in specie con le nocciole tostate, accompagna frutti di mare e piatti di pesce di alta cucina
--------------------	---



NARDONE[®]
N A R D O N E

Irpinia Falanghina D.O.C.

Denominazione	Irpinia Falanghina D.O.C.
Gradazione alcolica	13% vol.
Vitigno	Falanghina 100%
Vigneto	Pietradefusi
Terreno	argilloso calcareo
Esposizione	sud
Altitudine	280 mt./s.l.m.
Densità di impianto	3000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a guyot
Età vigneto	circa 5 anni
Resa per ettaro	circa 70 q.li
Periodo di raccolta	fine settembre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	in bottiglia per 3 - 4 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	giallo brillante
Profumo	fresco e fruttato, con intense note di frutti tropicali, agrumi e sfumature di odori floreali
Sapore	conferma la freschezza grazie anche ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino

ABBINAMENTI

vino molto equilibrato e versatile,
dai caratteri complessi e molto
personali che si presta bene come
aperitivo e per accompagnare piatti
di pesce e crostacei



NARDONE[®]
N A R D O N E

Greco di Tufo D.O.C.G.

Denominazione	Greco di Tufo D.O.C.G.
Gradazione alcolica	13% vol.
Vitigno	Greco di Tufo 100%
Vigneto	Santa Paolina
Terreno	medio impasto, calcareo
Esposizione	sud
Altitudine	550 mt./s.l.m.
Densità di impianto	3000 ceppi per ettaro
Sistema di allevamento	a spalliera con potatura a guyot
Età vigneto	circa 10 anni
Resa per ettaro	circa 80 q.li
Periodo di raccolta	dalla prima decade di ottobre
Tecnica di vinificazione	vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	in bottiglia per 3 - 4 mesi

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore	giallo paglierino intenso
Profumo	spiccano i sentori di albicocca, pera, mela, pesca, mandorla, con note minerali
Sapore	si apprezza un'ottima acidità, sensazioni che richiamano frutti maturi. Grande struttura e spiccata sapidità

ABBINAMENTI

indicato per accompagnare
minestre di legumi, carni bianche,
crostacei e piatti, anche elaborati,
a base di pesce



NARDONE[®]
N A R D O N E

Cassetta MAGNUM
Bottiglia da 1,5 l



Cassetta SINGOLA
Bottiglia da 75 cl

NARDONE®

N A R D O N E

Cassetta SEI BOTTIGLIE LINEARE
Bottiglie da 75 cl



NARDONE®

N A R D O N E



Cassetta 3 BOTTIGLIE
3 Bottiglie da 75 cl

Cassetta 3+3 BOTTIGLIE SOVRAPPOSTE
6 Bottiglie da 75 cl



Cassetta 3 BOTTIGLIE
3 Bottiglie da 75 cl



Cassetta 1 BOTTIGLIA
1 Bottiglie da 75 cl



AZIENDA VITIVINICOLA
NARDONE
N A R D O N E



AZIENDA VITIVINICOLA
NARDONE NARDONE

Via dell'Industria
Pietradefusi (AV)

Tel. e Fax :+39 0825 965378
Cell.+39 380 3561598
info@nardonenerdone.it

www.nardonenerdone.it