



GIOVANNI
MOLETTIERI

L'azienda ... una storia di passione

The company ... a history of passion

L'azienda vitivinicola Molettieri Giovanni inizia il suo percorso produttivo nel **1999** e stabilisce la propria sede lavorativa a Montemarano, nel cuore dell'Irpinia, un paese circondato da sinuose colline, un terroir altamente vocato alla viticoltura.

L'azienda Molettieri con questa iniziativa vuol riprendere un'antica tradizione di famiglia tramandata da padre in figlio così accrescendo quella cultura vinicola accumulata nel tempo con duro lavoro e spirito di sacrificio. In questi anni si è cercato di avere sempre un ottimo controllo della qualità grazie all'aiuto di laboratori di analisi e tecnici qualificati.

Punto eminente di questa esperienza produttiva è di dar vita a prodotti sobri, equilibrati e che rispecchino il sapore antico della nostra terra...

Molettieri Giovanni's winery started its production history in **1999** and established its working location in Montemarano. Situated in the heart of Irpinia, Montemarano is a small village surrounded by windy hills and a soil with a long history devoted to viticulture included in a DOCG recognized area. Today Molettieri's company continues an ancient family tradition, handed down from a generation to another, increasing this wine culture that has been preserved with hard work and sacrifice and their innate love for their homeland. Along the years, the real success of the company has been the excellent quality control obtained through laboratory analyses and specialized professionals. The main purpose of this productive experience is creating high quality, balanced wines respecting the ancient taste of Irpinia.



Tradizioni e territorio

Tradition and territory

Montemarano si trova sul cosiddetto versante adriatico della dorsale appenninica su di un terreno ricco di materiali vulcanici dovuti ad antichissime eruzioni. Grazie alla felice combinazione con il clima, in questo territorio è possibile avere una maturazione graduale ed una vendemmia più tarda delle uve, che aiuta ad equilibrare il carattere complesso dei suoi vini.

Montemarano is situated on the Adriatic side of the Apennines, on a rich plot of land including volcanic materials generated by ancient eruptions. Thanks to the happy combination of the weather conditions it is possible here to have a gradual ripening and a slow grape harvesting, useful to balance the complex nature of its wines.



L'essenza della qualità

The essence of the quality

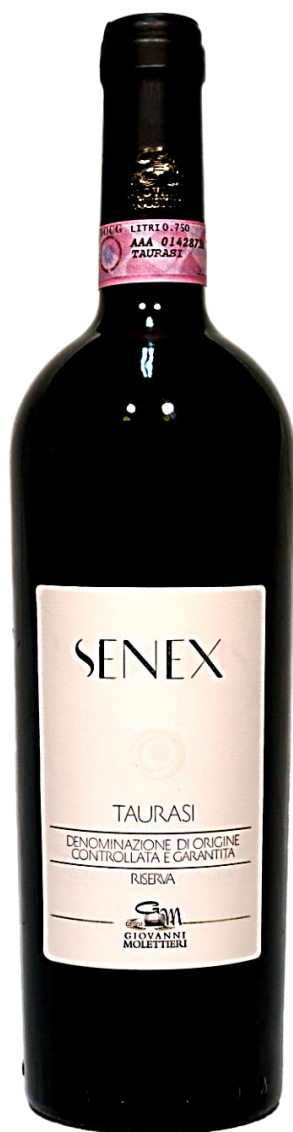
L'anima dell'azienda, la vera essenza del nostro lavoro risiede qui, sulle sinuose colline di Montemarano.

Un panorama di estrema bellezza che ricorda come uomo e natura viaggino insieme come un unico essere.

Così come la natura dona i suoi generosi frutti l'uomo cerca di ricompensarla curandola, allevandola e rendendola partecipe di un'intera vita. Questa è la filosofia su cui ogni nostro singolo passo prende forma.

The spirit of Molettieri's company and the real essence of our work lie on the windy hills of Montemarano. The wonderful landscape reminds the balance between man and nature. They rely on each other: the nature offers its generous fruits while the man tries to reward the nature taking care of it. This relationship is fundamental to create first class wines respecting nature.

SENEX



Bottiglia / Bottle
1,5 / 0,75 LT

Bicchieri / Glass
Ballon

Temperatura / Temperature
16 – 18 C°

Taurasi Riserva D.O.C.G.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa.

Segue la fermentazione malolattica e invecchiamento in *barriques* di rovere francese per un periodo di 18 - 22 mesi.

Segue una maturazione per circa 3 anni in botte d'acciaio e un affinamento in bottiglia per almeno un anno e mezzo.

Produzione media annua :

Circa 3000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore rosso rubino intenso, vivace ma allo stesso tempo cupo e impenetrabile.

Sentori speziati di pepe e noce moscata ed eleganti sfumature balsamiche.

Al palato morbido bassa acidità, tannino intenso ma elegante derivante dal lungo periodo in barrique.

Vino di grande struttura, da contemplazione che ben si abbina a piatti di carne alla brace e formaggi a lunga stagionatura.

Uvaggio :

Aglianico (100%)

Zona di produzione :

Terreni siti alla contrada
Iampenne / Chianzano
in Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

45 ql./ettaro con kg. 1,50 per pianta

Wine making process :

When fully ripen, the grapes, are destemmed and pressed, fermented with an intense maceration.

The next steps are malolactic fermentation and ageing in French oak barriques for a period of 18- 22 months, then there is an extra period of maturation of 3 years in stainless steel barrels and a refinement of about a year and half in bottle.

Average annual production :

Around 3000 bottles

Organoleptic features :

Red intense ruby colour, vivid and at the same time dark and impenetrable. Spicy flavours of pepper, nutmeg and balsamic notes.

Low acidity, intense tannin. The elegant taste derives from the long period in the French oak barriques.

It is perfect with roasted meat dishes and mature cheeses.

Grape variety :

Aglianico (100%)

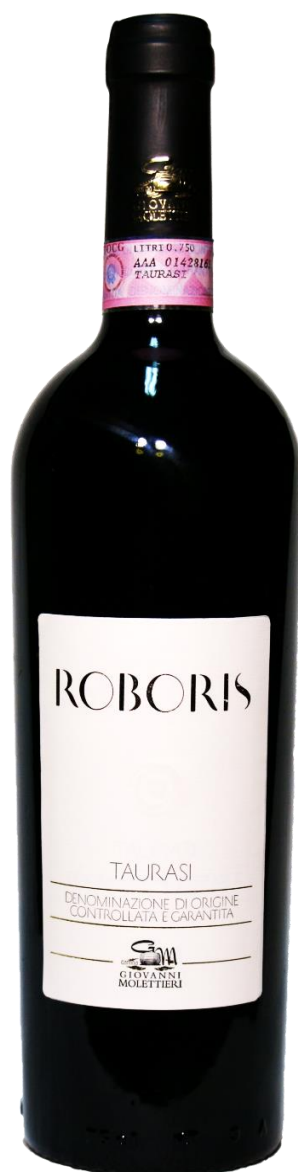
Production area :

In contrada
Iampenne / Chianzano
In Montemarano

Grape Productionper hectare :

45 ql./ha with kg. 1,50 for plant

ROBORIS



Bottiglia / Bottle
1,5 / 0,75 LT

Bicchiere / Glass
Ballon

Temperatura / Temperature
16 – 18 C°

Taurasi D.O.C.G.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa.

Segue la fermentazione malolattica e la maturazione in *barriques* di rovere francese per un periodo di 12-18 mesi. Successivamente il suo invecchiamento viene condotto in botti di acciaio per circa 2 anni.

Una volta imbottigliato, prima della commercializzazione completa il suo periodo di affinamento in bottiglia per circa un anno.

Produzione media annua :

Circa 3500 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore rosso rubino intenso.

Odore fruttato, complesso, con note di liquirizia e vaniglia su un fondo elegante di piccoli frutti di bosco.

Al palato secco, caldo e morbido.

Un vino di corpo, ampio da accompagnare a primi piatti speziati, arrostiti di carne, formaggi di media stagionatura e salumi.

Uvaggio :

Aglianico (100%)

Zona di produzione :

Terreni siti alla contrada
Iampenne / Chianzano
in Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

50 ql./ettaro con kg. 1,60 per pianta

Wine making process :

At the moment of the complete ripening, the grapes, after the destemming and pressing, are subjected to fermentation with intense maceration. Then, this procedure will be continued with the malolactic fermentation and the ageing in French oak *barriques* for a period of 12 months, consequently, the maturation for 2 years in steel barrels and the refinement for a year and half in bottle.

Average annual production :

Around 3500 bottles

Organoleptic features :

Fruity flavour with liquorice and vanilla notes and with the addition of the mixed berries. On the palate it is dry, warm and smooth. It is perfect with spicy dishes, meat dishes, half-mature cheeses and cured meats.

Grape variety :

Aglianico (100%)

Production area :

In contrada
Iampenne / Chianzano
In Montemarano

Grape Production per hectare :

50 ql./ha with kg. 1,60 for plant

DOLIUM



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchiere / Glass
Ballon

Temperatura / Temperature
14 – 16 C°

Irpinia Campi Taurasini D.O.C.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa.

Segue la fermentazione malolattica e invecchiamento in *barriques* di rovere francese *Troncai*, *Center* e *Vosges* per un periodo di 8-10 mesi a seconda dell'annata. Dopo un breve periodo in botte d'acciaio le bottiglie sono lasciate a maturare per circa 6 mesi.

Produzione media annua :

Circa 5000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore rosso rubino intenso.

Profumo fruttato, con netti sentori di spezie e di liquirizia. Tannico in modo equilibrato mantenendo una bassa acidità.

Al palato secco, mediamente morbido che ben si accompagna a piatti come salumi e formaggi di breve stagionatura.

Uvaggio :

Aglianico (100%)

Zona di produzione :

Terreni siti alla contrada Cortecorbo in Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

65 ql./ettaro con kg. 1,70 per pianta

Wine making process :

At the moment of the complete ripening, the grapes, after the destemming and pressing, are subjected to fermentation with intense maceration. Then, this procedure will be continued with the malolactic fermentation and the ageing in French oak *barriques* (*troncai*, *center*, *vosges*) for a period of 8-10 months.

The maturation continues for a short period in steel barrels and the refinement for six months in bottle.

Average annual production :

Around 5000 bottles

Organoleptic features :

Red intense ruby colour. Fruity flavour with clear liquorice and spicy bouquet. Balanced tannic with low acidity. On the palate it is dry, smooth and it is perfect with cured meats and with mature cheeses.

Grape variety :

Aglianico (100%)

Production area :

In contrada Cortecorbo
In Montemarano

Grape Production per hectare :

65 ql./ha with kg. 1,70 for plant

RACEMUS



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Ballon

Temperatura / Temperature
14 – 16 C°

Irpinia Aglianico D.O.C.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa.

Segue la fermentazione malolattica e un invecchiamento in *barriques* di rovere francese *Troncai*, *Center* e *Vosges* per un periodo di 6-8 mesi a seconda dell'annata. Dopo un breve periodo in botte d'acciaio la bottiglia viene affinata per circa 3 mesi

Produzione media annua :

6000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, si offre al naso con sentori di frutta rossa di bosco.

Tannini e buona acidità ne sviluppano le peculiarità con un finale di peperone verde e pepe nero. Ottimo per accompagnare dei primi piatti freschi e secondi non molto complessi.

Uvaggio :

Aglianico (100%)

Zona di produzione :

Terreni siti alla contrada
Cortecorbo
in Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

75 ql./ettaro con kg. 1,70 per pianta

Wine making process :

At the moment of the complete ripening, the grapes, after the destemming and pressing, are subjected to fermentation with intense maceration. Then, this procedure will be continued with the malolactic fermentation and the ageing in French oak *barriques* (*troncai*, *center*, *vosges*) for a period of 6 months.

The maturation continues for a short period in steel barrels and the refinement for three months in bottle.

Average annual production :

Around 6000 bottles

Organoleptic features :

Red intense ruby colour with purple notes and with mixed berries bouquet. The tannic and the good acidity develop the peculiarities with a conclusive red - pepper and black pepper flavours. It is perfect with main dishes and second courses.

Grape variety :

Aglianico (100%)

Production area :

In contrada
Cortecorbo
In Montemarano

Grape Production per hectare :

75 ql./ha with kg. 1,70 for plant

VINEA



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Ballon

Temperatura / Temperature
14 – 16 C°

Campania Aglianico I.G.P.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazione con macerazione intensa. Segue la fermentazione malolattica e un medio affinamento in botte d'acciaio. Appena imbottigliato è pronto alla commercializzazione.

Produzione media annua :

7000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo fruttato, con netti sentori di frutti rossi di bosco, fresco al palato. Si accompagna bene durante tutto il pranzo e su formaggi freschi e profumati.

Uvaggio :

Aglianico (100%)

Zona di produzione :

Terreni siti alla contrada
Cortecorbo
in Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

85 ql./ettaro con kg. 1,90 per pianta

Wine making process :

At the moment of the complete ripening, the grapes, after the destemming and pressing, are subjected to fermentation with intense maceration. Then, this procedure will be continued with the malolactic fermentation and refinement in In stainless barrels. After being bottled the product is ready for being commercialized

Average annual production :

Around 7000 bottles

Organoleptic features :

Red intense ruby colour with purple notes. Fruity flavour with clear mixed berries bouquet, on the palate it is crisp and perfect during the lunch, with fresh flavoured cheeses.

Grape variety :

Aglianico (100%)

Production area :

In contrada
Cortecorbo
In Montemarano

Grape Productionper hectare :

85 ql./ha with kg. 1,90 for plant

NIVEUS

D.O.C.G.



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Fiano di Avellino D.O.C.G.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, subiscono una pressatura soffice e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature per un periodo di 2 mesi.

Produzione media annua :

2500 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore giallo paglierino.

Con aromi di frutta esotica, fiori di pesco e mandorlo. Al palato ha una buona acidità, secco con un lungo finale aromatico. Un vino da accompagnare a piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi abbastanza grassi.

Uvaggio :

Fiano (100%)

Zona di produzione :

Avellino

Resa per ettaro al rapporto in uva :

75 ql./ettaro con kg. 1,80 per pianta

Wine making process :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed and the must is being fermented in stainless tanks with low temperatures for 2 months.

Average annual production :

Around 2500 bottles

Organoleptic features :

Straw yellow colour, with notes of exotic fruits, peach and almond flowers. It is dry with long aromatic ending and perfect with fish dishes, shellfishes and fresh fat cheeses.

Grape variety :

Fiano (100%)

Production area :

Avellino

Grape Productionper hectare :

75 ql./ha with kg. 1,80 for plant

GRAECUS

D.O.C.G.



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Greco di Tufo D.O.C.G.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Produzione media annua :

2500 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore giallo paglierino con sentori minerali tipici del vitigno con aromi di frutta bianca. Durante l'analisi gustativa vedremo un vino di corpo, aromatico e dotato di una buona acidità. Ottimo su piatti di pesce, frittture e primi abbastanza conditi.

Uvaggio :

Greco (100%)

Zona di produzione :

Tufo

Resa per ettaro al rapporto in uva :

75 ql./ettaro con kg. 1,80 per pianta

Wine making process :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed and the must is being fermented in stainless tanks with low temperatures for 2 months.

Average annual production :

Around 1300 bottles

Organoleptic features :

Straw yellow colour with mineral bouquet with white fruit flavours. During the gustative analysis you will taste a full-bodied, aromatic and good-acidity wine. It pairs well with fish dishes and flavoured first courses.

Grape variety :

Greco (100%)

Production area :

Tufo

Grape Productionper hectare :

75 ql./ha with kg. 1,80 for plant

ALBUS



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Irpinia Coda di Volpe D.O.C.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi. Particolare questa produzione in quanto la fermentazione viene eseguita dai lieviti indigeni.

Produzione media annua :

2000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore giallo paglierino offrendosi al naso con profumi molti freschi, simili a quelli della frutta appena raccolta. Al palato abbiamo una buona acidità, con accenni di spezie. Ottimo per un antipasto o pietanze a base di pesce

Uvaggio :

Coda di Volpe (100%)

Zona di produzione :

Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

85 ql./ettaro con kg. 2,00 Kg per pianta

Wine making process :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed and the must is being fermented in stainless tanks with low temperatures for 2 months.

Average annual production :

Around 2000 bottles

Organoleptic features :

Straw yellow colour, the wine's aroma offers very fresh flavours, similar to the flavours of the fresh fruit. It offers a good acidity on the palate, with spicy notes and perfect with antipasti or fish dishes.

Grape variety :

Coda di Volpe (100%)

Production area :

Montemarano

Grape Productionper hectare :

85 ql./ha with kg. 2,00 for plant

NIVEUS

D.O.C.



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Irpinia Fiano D.O.C.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, subiscono una pressatura soffice e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Produzione media annua :

3500 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore giallo paglierino.

Con aromi di frutta esotica, fiori di pesco e mandorlo. Al palato ha una buona acidità, secco con un lungo finale aromatico. Un vino da accompagnare a piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi abbastanza grassi.

Uvaggio :

Fiano (100%)

Zona di produzione :

Avellino

Resa per ettaro al rapporto in uva :

100 ql./ettaro con kg. 2,10 Kg per pianta

Wine making process :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed and the must is being fermented in stainless tanks with low temperatures for 2 months.

Average annual production

Around 3500 bottles

Organoleptic features :

Straw yellow colour, with notes of exotic fruits, peach and almond flowers. It is dry with long aromatic ending and perfect with fish dishes, shellfishes and fresh fat cheeses.

Grape variety :

Fiano (100%)

Production area :

Avellino

Grape Productionper hectare :

100 ql./ha with kg. 2,10 for plant

GRAECUS

D.O.C.



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Irpinia Greco D.O.C.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Produzione media annua :

3500 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore giallo paglierino con sentori minerali tipici del vitigno con aromi di frutta bianca. Durante l'analisi gustativa vedremo un vino di corpo, aromatico e dotato di una buona acidità. Ottimo su piatti di pesce, frittture e primi abbastanza conditi.

Uvaggio :

Greco (100%)

Zona di produzione :

Tufo

Resa per ettaro al rapporto in uva :

100 ql./ettaro con kg. 2,10 Kg per pianta

Wine making process :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed and the must is being fermented in stainless tanks with low temperatures for 2 months.

Average annual production :

Around 3500 bottles

Organoleptic features :

Straw yellow colour with mineral bouquet with white fruit flavours. During the gustative analysis you will taste a full-bodied, aromatic and good-acidity wine. It pairs well with fish dishes and flavoured first courses.

Grape variety :

Greco (100%)

Production area :

Tufo

Grape Productionper hectare :

100 ql./ha with kg. 2,10 for plant

FELIX



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Campania Falanghina I.G.P.

Tipo di vinificazione :

Le uve raccolte al momento della loro completa maturazione, vengono pressate e il mosto viene fermentato in serbatoi di acciaio inox a basse temperature, per un periodo di 2 mesi.

Produzione media annua :

3500 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Colore giallo paglierino brillante.

Al naso si presenta ampio ed esuberante.

Profumi di fiori bianchi, banana, pesca bianca, ben bilanciati tra di loro.

Al palato diventa fresco e appagante; medio equilibrio tra acidità e sapidità.

Finale pieno ed asciutto.

Abbinamenti consigliati: si abbina con i piatti della cucina mediterranea e vegetariana.

Wine making process :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed and the must is being fermented in stainless tanks with low temperatures for 2 months.

Average annual production :

Around 3500 bottles

Organoleptic features :

Brilliant straw yellow colour. The wine's aroma is wide and vivacious.

The flavours of white banana and white peach flowers are well balanced. It is fresh and satisfying on the palate; average proportion between acidity and sapidity with full and dried ending. It is perfect with Mediterranean and vegetarian cooking.

Uvaggio :

Falanghina (100%)

Zona di produzione :

Ponte (Benevento)

Resa per ettaro al rapporto in uva :

100 ql./ettaro con kg. 2,10 Kg per pianta

Grape variety :

Falanghina (100%)

Production area :

Ponte (Benevento)

Grape Productionper hectare :

100 ql./ha with kg. 2,10 for plant

AMETHYSTOS



Bottiglia / Bottle
0,75 LT

Bicchieri / Glass
Renano

Temperatura / Temperature
10 – 12 C°

Campania Rosato I.G.P.

Tipo di vinificazione :

Le uve una volta raccolte vengono sottoposte a diraspatura e pigiatura soffice. Le bucce vengono fatte fermentare a freddo per circa 6 ore. A questo vengono inoculati lieviti selezionati sul limpido, fermentazione ed affinamento in acciaio.

Produzione media annua :

2000 bottiglie

Caratteristiche Organolettiche :

Rosa intenso con leggere note di color fragola. Si presenta al naso con profumi floreali e di frutta rossa, fresco, non eccessivamente alcolico. Perfetto l'equilibrio tra l'acidità e morbidezza. Ottimo come aperitivo, piatti a base di pesce o primi non molto conditi.

Uvaggio :

Aglianico (100%)

Zona di produzione :

Montemarano

Resa per ettaro al rapporto in uva :

100 ql./ettaro con kg. 2,00 Kg per pianta

Wine making progress :

After the complete ripening, the harvested wine grapes are soft-pressed, the grape skins are Subjected to cold maceration for around 6 hours. The next step is fermentation and refinement in stainless barrels.

Average annual produciton :

Arround 2000 bottles

Organoleptic features :

Pink intense colour with red notes. Perfect equilibrium between acidity and softness. It is perfect apertive, and pairs well with fish dishes and flavoured first course.

Grape variety :

Aglianico (100%)

Production area :

Montemarano

Grape Productionper hectare :

100 ql./ha with kg. 2,00 for plant



Azienda Vitivinicola Giovanni Molettieri
C.Da Cortecorbo 16
Montemarano (AV)
Italia

www.giovannimolettieri.it



Cantina Giovanni Molettieri