










I Pentri, antico popolo del cuore del Sannio, sono l'emblema di un'etica produttiva consapevole e responsabile: tecniche di coltivazione e vinificazione naturali e lavorazione di soli vitigni autoctoni.






		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	<b>FLORA</b>	FALANGHINA	Delicata e profumata, con richiami floreali e una piacevole freschezza minerale.	Pesce, formaggi freschi, piatti vegetariani.
	<b>GRAN MOMENTO</b>	FALANGHINA	Intensa e avvolgente, con sentori di frutta gialla e un finale lungo e sapido.	Crostacei, primi piatti di mare, risotti delicati.
	<b>MONTECIGNO</b>	FALANGHINA	Fresca e sapida, dai profumi di agrumi e fiori bianchi, dal sorso minerale e fragrante.	Antipasti di mare, crostacei, piatti di pesce al forno.
	<b>INCONTRO</b>	GRECO-CODA DI VOLPE	Bianco armonioso e minerale, fonde la freschezza del Greco con la morbidezza della Coda di Volpe.	Pesce al forno, carni bianche, piatti della cucina mediterranea.
	<b>L'AMORE DELLE API</b>	FIANO	Affinato in botte di rovere, elegante e floreale, con note di miele, erbe mediterranee e una fresca impronta minerale.	Crudi di pesce, primi delicati, formaggi freschi.
	<b>ISS PASSITO BIANCO 500ml</b>	MALVASIA FIANO FALANGHINA	Vino dolce complesso e armonico, con profumi di frutta tropicale e miele, gusto vellutato e persistente.	Pasticceria secca, dolci alla crema e formaggi stagionati.
	<b>JUNCERE PASSITO DA MUFFA NOBILE 375ml</b>	MALVASIA FIANO FALANGHINA	Passito raffinato e aromatico, con dolcezza bilanciata da note di miele, albicocca e agrumi canditi.	Dessert a base di frutta secca e miele, formaggi erborinati.





“La selezione non è grappolo per grappolo,  
ma chicco per chicco.”

		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	<b>BLU ASTRO</b>	PIEDIROSSO	Affinato in barili di rovere, maturo e complesso, con aromi di frutta rossa e spezie, elegante e persistente.	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
	<b>FUJE</b>	PIEDIROSSO	Rosso morbido e fragrante, con note di frutti rossi e un tannino gentile, di grande bevibilità.	Antipasti di terra, salumi e formaggi, primi piatti leggeri.
	<b>KERRES IGP Beneventano</b>	PIEDIROSSO	Affinato per 12 mesi in barili di rovere francese, delicato e fruttato, con sentori di ciliegia e violetta e un gusto equilibrato e scorrevole.	Zuppe di legumi, carni bianche, piatti vegetariani.
	<b>MONTACERO</b>	AGLIANICO	Intenso e avvolgente, con frutti rossi maturi e tannino morbido, espressione autentica dell’Aglianico sannita.	Primi piatti saporiti, carni arrosto, formaggi semistagionati.
	<b>PIETRA DELLA VOLPE</b>	AGLIANICO	Affinato per 12 mesi in barili di rovere francese, elegante e minerale, con note di prugna, spezie e una struttura fine e armoniosa.	Carni rosse alla brace, formaggi stagionati, piatti tipici campani.

