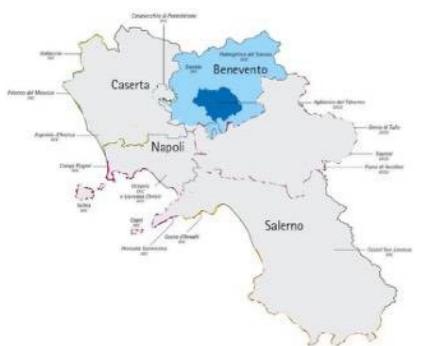




I Pentri, antico popolo del cuore del Sannio, sono l'emblema di un'etica produttiva consapevole e responsabile: tecniche di coltivazione e vinificazione naturali e lavorazione di soli vitigni autoctoni.



		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	FLORA	FALANGHINA	Delicata e profumata, con richiami floreali e una piacevole freschezza minerale.	Pesce, formaggi freschi, piatti vegetariani.
	GRAN MOMENTO	FALANGHINA	Intensa e avvolgente, con sentori di frutta gialla e un finale lungo e saporito.	Crostacei, primi piatti di mare, risotti delicati.
	MONTECIGNO	FALANGHINA	Fresca e saporita, dai profumi di agrumi e fiori bianchi, dal sorso minerale e fragrante.	Antipasti di mare, crostacei, piatti di pesce al forno.
	INCONTRO	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.
	L'AMORE DELLE API	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.
	ISS PASSITO BIANCO 500ml	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.
	JUNCERE PASSITO DA MUFFA NOBILE 375ml	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.



		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	BLU ASTRO	PIEDIROSSO	Affinato in barili di rovere, maturo e complesso, con aromi di frutta rossa e spezie, elegante e persistente.	Carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati.
	FUJE	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.
	KERRES IGP Beneventano	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.
	MONTACERO	AGLIANICO	Intenso e avvolgente, con frutti rossi maturi e tannino morbido, espressione autentica dell'Aglianico sannita.	Primi piatti saporiti, carni arrosto, formaggi semistagionati.
	PIETRA DELLA VOLPE	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.