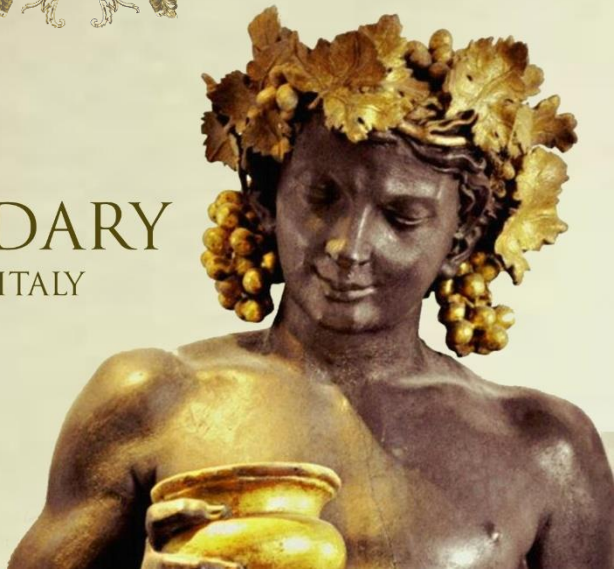
# MONCRISTI

## WINES
## LEGENDARY

CAMPANIA ITALY



# MONCRISTI

**Dove il vino è leggenda:** la Campania è uno dei più antichi nuclei di insediamento della vite. I vini decantati nell'antichità da Cicerone, da Virgilio e da Plinio nella sua Naturalis Historia del 77 d.C. erano la Vitis Hellenica, il Vinum Album Phalanginum, la aminea Gemina e la Caudas Vulpium ovvero i progenitori dell'attuale Aglianico, Falanghina, Greco e Coda di Volpe. Inoltre è in Campania che nascono i vini degli Imperatori come testimoniano i numerosi scritti antichi tant'è che i Romani pagavano fino a 4 volte in più il prezzo di un vino Campano rispetto ai vini di Roma. Dal punto di vista del terroir è la regione a più alta densità di vulcani e questo rende i terreni molto fertili, ciò si traduce in vini con una straordinaria mineralità motivo per cui gli antichi Romani la adoravano chiamare *Campania Felix*. In questo contesto che la cantina **Moncristi con più di un secolo di tradizione** alle spalle vinifica le proprie uve provenienti dai vigneti situati nelle zone a miglior vocazione come **Taburno, Sannio, Aversa, Falciano del Massico e Avellino**. La Moncristi è stata premiata dalla città di Napoli ed è tra le poche aziende a spumantizzare in proprio. Con il suo spiritivo innovativo ha attuato una **joint venture con l'Università Federico 2 di Napoli** per il protocollo **Natura Sana**. La propria mission è valorizzare e rispettare la tipicità e l'autenticità dei vini del proprio territorio.

I VINI DI VERONELLI Italian Wine Guide
Menti oned

## Falanghina
Sannio
DOP

Varietà: Falanghina.
Affinamento in acciaio: 4 mesi
Formato: 750ml, 375ml.
Grado alcolico: 12%Vol

## Aglianico
Sannio
DOP

Varietà: Aglianico.
Formato: 750ml, 375ml.
Grado alcolico: 12,5%Vol

## Greco
Sannio
DOP

Varietà: Greco.
Affinamento in acciaio: 6 mesi
Formato: 750ml, 375ml.
Grado alcolico: 13%Vol

MONCRISTI

I VINI DI VERONELLI Italian Wine Guide — Menti oned

## SOGNI D'ORO
QUASI DOLCE & CORPOSO

Varietà: Aglianico & Primitivo
Affinamento in acciaio: 3 mesi
Formato: 750ml,
Grado alcolico: 13,5%Vol

## ICARO
Benvento IGP

Varietà: Falanghina & Malvasia
Affinamento in acciaio: 4 mesi
Formato: 750ml,
Grado alcolico: 12,5%Vol

## ROSATO
Benvento IGP

Affinamento in acciaio: 4 mesi
Formato: 750ml,
Grado alcolico: 12,5%Vol

MONCRISTI

Aglianico

*Benevento*

*IGP*

*Da un personale e innovativo metodo di vinificazione, un Aglianico vellutato e corposo al palato*

Varietà: Aglianico
Formato: 750ml
Gradazione alcolica: 13%Vol

novità

# VELVET EXPERIENCE

88 pt
I VINI DI VERONELLI
Italian Wine Guide

## Falanghina
Benevento
IGP

Menti oned
I VINI DI VERONELLI Italian Wine Guide

Varietà: Falanghina.
Affinamento in acciaio: 3 mesi
Formato: 750ml, 375ml.
Grado alcolico: 12%Vol

## Aglianico
Benevento
IGP

Menti oned
I VINI DI VERONELLI Italian Wine Guide

Varietà: Aglianico.
Affinamento in acciaio: 3 mesi
Formato: 750ml, 375ml.
Grado alcolico: 12%Vol

## Coda di Volpe
Benevento
IGP

Menti oned
I VINI DI VERONELLI Italian Wine Guide

Varietà: Coda di Volpe.
Affinamento in acciaio: 3 mesi
Formato: 750ml, 375ml.
Grado alcolico: 12%Vol

Donna Amalia: bianco frizzante elaborato con metodo Martinotti
Affinamento sui lieviti: 4/6 mesi

MONCRISTI

DONNA AMALIA

NATA PER LA
PIZZA A NAPOLI

**TROFEO**
**CITTA' DI NAPOLI**
ad
Antonio Raiano
Napoli, 12 - 13 Giugno 2007

# MONCRISTI

Produzione Vini e Spumanti
Corso Mianella 44 Napoli
info@raianoproduzionevini.it
Tel +390817540500
Italia

**Vigneti Alberata ad Aversa**

REGIONE CAMPANIA
Assessorato Agricoltura

TROFEO
CITTA DI NAPOLI
ad Antonio Raiano
Napoli, 12-13 Giugno 2007

Socio
Slow Food

100% NATURA SANA
CERTIFICATO DI AUTENTICITÀ