

Chi siamo

Borgodangelo è frutto di un progetto imprenditoriale nato per valorizzare terreni di famiglia, facendo leva su esperienza dei soci anziani ed entusiasmo di quelli giovani.

Tale impronta aziendalista e familiare si concretizza nelle scelte di impianto, nella cura e selezione delle uve, in un'idea di vino attenta alle tradizioni locali ma anche all'evoluzione dei gusti ed al rispetto dell'ambiente. A tal fine l'azienda aderisce al *Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata (PRLFI)* della Campania sottoponendosi al monitoraggio connesso.

La cantina produce in primo luogo **rossi** irpini di qualità affinati a lungo in botti di rovere (*Taurasi DOCG, Irpinia Campi Taurasini DOC*) o in botti di acciaio (*Irpinia Aglianico DOC*) oltre che in bottiglia, nonché un **rosato** giovane (*Irpinia Rosato DOC*), tutti ottenuti in purezza da uve Aglianico di moderni vigneti di proprietà. Ad essi si aggiunge una qualificata, seppur ridotta, produzione dei due più noti **bianchi** irpini (*Fiano di Avellino DOCG - Greco di Tufo DOCG*).

Borgodangelo privilegia i rapporti diretti con i suoi Clienti, organizzando visite ai vigneti ed alla cantina ed offrendo strutture di accoglienza di tipo familiare.



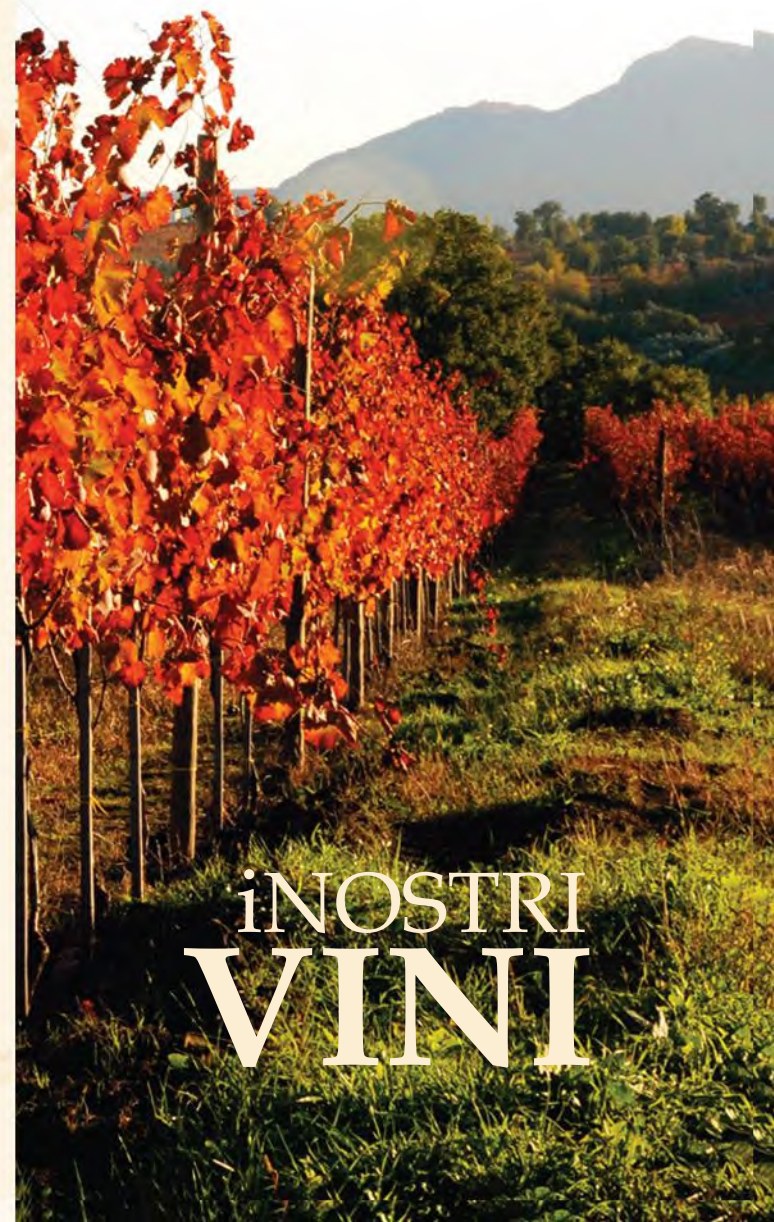
I Vigneti sono collocati nel cuore dell'area di produzione del prestigioso Taurasi DOCG
La Cantina è a Sant'Angelo All'Esca,
sulla Strada Provinciale che porta a Taurasi.

Borgodangelo Società Agricola Srl
Contrada Bosco Selva SP 52 Km 10,0
Sant'Angelo All'Esca (AV) Italia
tel. +39 0827 73027 - cell. +39 338 2002461
info@borgodangelo.it - www.borgodangelo.it

Marzo 2017

Borgodangelo®

Viticoltori nel cuore d'Irpinia



iNOSTRI
VINI



Da uve Aglianico raccolte nei nostri vigneti e lavorate in purezza nella nostra cantina

VINI ROSSI DELLA GRANDE TRADIZIONE D'IRPINIA

Taurasi DOCG

Annata 2009 : Argento Decanter W.W. Award - Londra 2015

Annata 2010: Argento Intern. Wine Challenge - Londra 2016

Annate 2010-11: 5 STAR Concorso Vinitaly 2016

Annata 2011: Corona Vinibuoni d'Italia - Touring Club



Principe dei Rossi della Campania è un vino di grande equilibrio e struttura, al palato giustamente tannico, setoso ed avvolgente. La fragranza olfattiva speziata ricorda la frutta rossa matura che nel tempo conferisce eleganza e finezza.

Proviene da una propria vigna in Taurasi su terreno vulcanico.

Matura per oltre 18 mesi in botti di rovere.

Alcol 14% vol (#)



Irpinia Campi Taurasini DOC

Annata 2011 : Argento Inter. Wine Challenge & Bronzo al Decanter W.W. Award - Londra 2016

Di color rubino intenso, unisce a sentori di marasca e frutti di bosco eleganti note di spezie tostate. Al palato è morbido, elegante, con un tannino avvolgente e mai predominante; è ideale abbinato con primi piatti saporiti, arrostiti, formaggi e salumi.

Di grande struttura e piacevolezza, si affina in botti di rovere per almeno 9 mesi.

Alcol 13,5% vol (#)



Irpinia Rosato DOC

Medaglia Argento Vini Rosati d'Italia, Concorsi 2013 e 2015 Oscar qualità/prezzo Berebene Gambero Rosso 2016 e 2017

Ottenuto da pigiatura soffice dell' aglianico, il cui "mosto primo fiore" è subito pulito a freddo, ha un colore rosa corallo brillante dalle tenui sfumature violacee; il suo profumo elegante ed intenso ricorda la frutta rossa. Al palato è fresco, giustamente acidulo e dalla lunga persistenza gustativa. Si accompagna bene ad antipasti leggeri, primi piatti al forno, pesce, carni bianche. Servire fresco intorno ai 10-12°C.

Alcol 13,5% vol (#)



Irpinia Aglianico DOC

Vinificato e affinato secondo le tradizionali usanze della zona è un vino rosso semplice ma di grande peso e struttura; gradevolmente tannico, ha un colore rubino dai riflessi violacei; al naso ricorda il profumo dell'uva fresca e matura, al palato appare ben equilibrato ed armonico nelle sue componenti acide ed alcoliche. Si abbina egregiamente ai ricchi antipasti ed ai primi piatti della cucina mediterranea; ottimo anche con carni rosse e bianche alla brace.

Alcol 12,5% vol (#)



Da uve selezionate di Greco e Fiano

BIANCHI CLASSICI D'IRPINIA

Greco di Tufo DOCG

Tradizionale vino bianco irpino, dal colore giallo paglierino con tenui sfumature dorate.

Fresco ed intenso all'olfatto con note fruttate e minerali, al palato si offre energico e ben strutturato grazie alla notevole carica acida ed alcolica che ne permette l'invecchiamento lasciando intatte le peculiari qualità organolettiche.

Si abbina a tartine, antipasti, pesci al forno o alla brace; ottimo con frittura e formaggi stagionati.

Alcol 13% vol (#)



Fiano di Avellino DOCG

Antico vino dell'areale Irpino ha un colore giallo paglierino dalle lievi sfumature dorate. Al palato si presenta pieno, secco e dalla gradevole vena acida.

I profumi floreali intensi si abbinano con naturalezza a primi piatti a base di pesce, minestre, risotto e carni bianche dorate.

Alcol 13% vol (#)



(#) Possibile variazione di +/- 0,5% vol a seconda dell'annata