

RADICI **VIVE**

*Noi dal 1891, prima di tutto,
facciamo vino.*





RADICIVIVE

**Le radici scavano sempre, ramificandosi
in diverse direzioni.
Sembrano ferme, eppure sono vive!**

*Roots are always digging deeply, branching out
in different directions.
They seem to be standing still but they are alive.*



Con le nostre radici abbracciamo alla storia di questa terra, il passato della nostra famiglia, una tradizione enologica di memoria antica.

Radici Vive racconta la storia di una famiglia con una prospettiva moderna, il cui punto di forza è proprio la dimensione intima, artigianale e umana del nostro lavoro.

Noi dal 1891, prima di tutto, facciamo vino.

Through our roots we embrace the history of this land, the history of our family and the winemaking tradition of ancient memories.

Radici Vive (which means “Live roots”) tells the story of a family with a modern prospective, whose strenght is our own, handmade and human dimension that is essential to our work.

Since 1981 our goal is to produce wine.



WINE
from
CAMPANIA

La Campania è da sempre terra di vini pregiati. L'eterogeneità del paesaggio di questa regione è strabiliante, con una diversità sia morfologica che climatica senza pari che ha permesso la sopravvivenza di varietà di vitigni che altrove non avrebbero mai potuto prosperare, dando origine a terroir unici.

Campania region has always been land of fine wines. The heterogeneity of the landscape of this region is amazing with an unparalleled morphological and climatic diversity, which has allowed the survival of vines that elsewhere could never have prospered, giving rise to unique terroir.



Blend



Storico 891

Rosa 891

Madama 891

Tre vini, tre personalità, tre storie, per raccontare un viaggio iniziato nel 1891.

Vini ispirati a forti personalità cui poterci identificare.

Three wines, three personalities, three stories to tell a journey that started in 1891.

Wines inspired by strong personalities that we can identify with.



Campania igp rosso

STORICO
S&L

Forte, caparbio, sognatore.

Storico 891 è l'inizio di tutto, l'alba di un sogno divenuto realtà nel corso del tempo.

Blend dei tre rossi più caratterizzanti della produzione vinicola campana, che racchiude sapientemente l'espressione e lo stile del fondatore cui ancora oggi ci ispiriamo.

L'affinamento in tonneaux accompagna i protagonisti di questo vino: l'Aglianico Irpino, il Primitivo del Massico e il Piediroso Flegreo, rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità, dove le note di amerena si alternano a quelle speziate di caffè tostato, vaniglia, tabacco e cacao.



Campania,
Sessa Aurunca



Raccolta a mano,
prima decade
di Ottobre



Macerazione fermentativa
con delestage.
Fermentazione in
acciaio per 18 giorni



Tonneaux 10 mesi



Alc 14% vol





Strong, stubborn and dreamer

Storico 891 is the beginning of everything: the dawn of a dream that has become reality over time. Blend of the three (DISTINCTIVE REDS OF CAMPANIA) most characteristic Campania wine production, which encloses cleverly the expression and the style of the founder who still inspires us today.

The aging process in tonneaux accompanies the protagonists of this wine: Irpinia Aglianico, Primitivo del Massico and Piediroso Flegreo, revealing over time its finesse, breadth and generosity, where the sour cherry (AMERENA) alternate with spicy notes of roasted coffee, vanilla, tobacco and cocoa.



Campania,
Sessa Aurunca



Hand-picked
harvest, first
decade of October



Fermentative maceration
with délestage.
Fermentation in stainless
steel for 18 days.



Tonneaux 10 months



Alc 14% vol





Campania igp rosato

ROSA
391

La più giovane della famiglia: originale, allegra e piacevolmente timida.

Rosa 891 è l'essenza, in abito contemporaneo, del carattere e della visione dei fondatori.

Un vino inizialmente delicato e sapido per poi rivelarsi nel finale deciso e lungo.

Il Piedirosso, giovane e fugace, e l'Aglianico, ricco e longevo, giocano e si fondono come le sabbie e le argille dei rispettivi territori.

L'attenta vinificazione a basse temperature e il giusto tempo di contatto con le bucce permettono di ottenere note di frutti di bosco che durante l'assaggio lasciano il posto a percezioni gustative più complesse grazie anche al contributo retronasale che conferisce al vino un'elevata godibilità.



Campania



A mano, prima
decade di Ottobre



Macerazione prefermentativa
a freddo in pressa,
Fermentazione in
acciaio per 15/20 giorni



Acciaio



Alc 12,5% vol





The youngest of the family: original, cheerful and pleasantly shy.

Rosa 891 is the essence, in the contemporary dress, of the identity and the vision of the founders.

A wine initially delicate and savory and then revealing itself in the decisive and long finish.

The Piediroso, young and fleeting, the Aglianico rich and long-lived, they play and merge like sand and clay of their territories. The careful VINIFICATION at low temperature and the right time of contact with the skins, allow us to obtain notes of wild berries that during the tasting give way to more complex taste perceptions thanks also to the retronasal contribution that gives the wine a high enjoyability.



Campania



Hand-picked
harvest, first
decade of October



Cold prefermentative
maceration in the press.
Fermentation in stainless
steel for 15/20 days.



Stainless



Alc 12,5% vol





Campania igp bianco

MADAMA
891

Bellezza senza tempo, eleganza raffinata, suadente.

Madama 891 esprime, senza timori, un irresistibile charme di altri tempi, conferendo quel quid in più di mistero e passione.

Un vino che riflette l'identità della donna a cui è dedicato: un abito puro e candido esprime appieno la tenerezza e la sua forte personalità di adamantina purezza.

Qui il carattere sottile e vulcanico della falanghina flegrea si unisce al volume generoso del Fiano avellinese, ottenendo un vino che ricorda, soprattutto nelle fasi più giovani, la natura costiera e il mare e capace di sorprendere per il notevole equilibrio gustativo tra acidità e sali nelle versioni più mature.



Provincia di Napoli
e Avellino



A mano, fine
Settembre, prima
decade di Ottobre



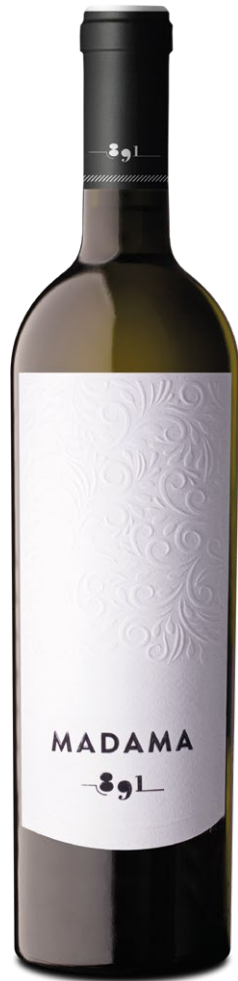
Fermentazione in
acciaio per 10 giorni



"Sur lies" in acciaio per 6 mesi



Alc 12,5% vol





Timeless beauty, refined elegance and persuasive.

Madame 891 expresses, fearless, an irresistible old-fashioned charme giving that extra squid of mistery and passion.

A wine that reflects the identity of the woman to whom it is dedicated, a pure and candid dress it fully expresses the tenderness and her strong personality of admantine purity.

Here the subtile and volcanic character of the phlegrean Falanghina combines the generous volume of the Fiano di Avellino, obtaining a wine that recalls, especially in the younger phases, the costal nature and the sea and capable of surprising for its remarkable gustative balance between acidity and salts in the more mature versions.



Province of Naples
and Avellino



Hand-picked harvest,
late September, first
decade of October.



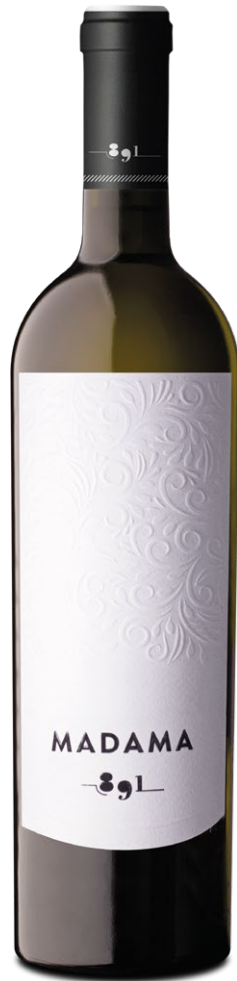
Fermentation in
stainless steel for
10 days



"Sur lies" in stainless steel for 6 months



Alc 12,5% vol





Monovitigno

Un incontro tra conoscenza e sensibilità, tra tecnica e ricerca.
Un percorso faticoso ed appagante che valorizza i vitigni
autoctoni campani, con il quid di una decisa e inimitabile
impronta stilistica.

**Radici Vive non vi racconta banali denominazioni, ma le
nostre, uniche, versioni di questi vini.**

*A meeting among knowledge and sensitivity, technique and
research. A tiring and rewarding journey that enhances the
Campania grape varieties, with an addiction of a strong and
inimitable stylistic imprint.*

***Radici vive does not consist of trivial denominations, but
ours, unique versions of these wines.***

Campania igp Falanghina

L'esempio perfetto del metodo Radici Vive: leggero, verticale, volto alla freschezza e senza paura del tempo, che anzi dona espressioni evolutive uniche alla nostra Falanghina

The perfect example of our Radici Vive concept is: light, vertical, aimed at freshness and without fear of time that on the contrary offers unique evolutionary expressions to our Falanghina.



Province of Naples
and Benevento



Raccolta a mano,
ultima decade
di Settembre



Fermentazione in
acciaio per 10 giorni



Acciaio e Bottiglia



Alc 12,5% vol



Campania igp Fiano

Generoso e rotondo come solo lui può esserlo!
È proprio grazie al suo volume e al suo gusto fruttato,
agrumato e complesso che si è guadagnato un posto tra i
migliori vini bianchi d'Italia, soprattutto grazie alle
proprie capacità evolutive.

*Generous and round only as he can be.
Thanks to its volume, its fruity, citrusy and complex
taste, that has gained a position among the best white
Italians wines, especially for its evolutionary
capabilities.*



Province of Avellino
and Naples



Raccolta a mano,
prima decade
di Ottobre



Fermentazione in
acciaio per 14 giorni



"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia



Alc 12,5% / 13% vol



Campania igp Greco

Il più rosso dei bianchi.

Il Greco, si traveste da rosso grazie alla ricca dote in polifenoli e al grande contributo della buccia.

Un vino lungo, minerale e netto.

A red dressed like a white.

The Greco disguises itself as a red wine thanks to the richness in polyphenols and to the large content of the peel. A long-lived wine, mineral and net.



Province of Avellino
and Naples



Raccolta a mano,
seconda e terza
decade di Ottobre



Fermentazione in
acciaio per 14 giorni



"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia



Alc 12,5% / 13% vol



Campania igp Piedirosso

Napoletano per eccellenza.

Ama il caldo, è capriccioso e pigro in vigna, sregolato in vinificazione.

Un vino rosso tremendamente contemporaneo, nervoso a tratti erbaceo, luminoso e gastronomico!

Neapolitan par excellence.

It loves the hot weather, it is extravagant and temperamental in the vineyard, disorderly in the vinification process.

A tremendously contemporary red wine, nervous and at the same time herbaceous, bright and gastronomic.



Province of Naples and Benevento
Raccolto a mano,
prima decade
di Ottobre



Macerazione
prefermentativa a
freddo - fermentativa.
Fermentazione in
acciaio per 10 giorni



Acciaio e Bottiglia



Alc 12% vol



Campania igp Primitivo

Primitivo nel nome e deciso nel gusto.

Un vino primordiale, strutturato e puro, rosso, tannico, intenso, tanto gentile al gusto quanto impegnativo e umorale in vigna e in vinificazione.

Primitive in the name and strong in taste.

A primordial wine, structured and pure, tannic, intense, as much gentle in its taste as challenging and moodiness in the vineyard and in the winemaking process.



Provincia di Caserta



Raccolta a mano,
fine Ottobre



Macerazione
criomacerazione 10 ore
a 10°C - fermentativa.
Fermentazione in
acciaio per 10 giorni



Acciaio e Bottiglia



Alc 12,5% / 13% vol



Campania igp Aglianico

Un vino aristocratico: elegante, potente, ricco!
L'unico che riesce a dominare il tempo.
Un rosso per eccellenza, con una carica tannica
eccellente e una freschezza inedita.

*An aristocrat wine: elegant, powerful and rich.
The only one who can dominate time.
A red par excellence, with a tannic charge and an
unprecedented freshness.*



Provincia di Avellino
e Napoli



Raccolta a mano,
fine Ottobre



Macerazione
fermentativa - post
fermentativa con
delestage.
Fermentazione in
acciaio per 14 giorni



Acciaio e Bottiglia



Alc 12,5% vol



RADICATIVE

RADICIVIVE

Radici Vive srl
Via Nelson Mandela 95, 80126 Napoli
Telefono: 081 2416795
info@radicivive.it

WWW.RADICIVIVE.IT

