



CANTINE IANNELLA®

*1920*





**VINI DI QUALITÀ**  
NEL SOLCO DELLA  
**TRADIZIONE.**

**QUALITY WINES**  
IN THE NAME OF  
**TRADITION.**

# Cantine Iannella, cent'anni di passione per il vino.

**Cantine Iannella** nasce nel **1920** per volontà dal capostipite della famiglia Giovanni Iannella. L'attività a conduzione familiare, caratteristica che rimarrà immutata nel tempo, inizialmente aveva una produzione che si limitava a soli 50 quintali di vino. I vini prodotti erano l'Aglianico e il Coda di Volpe.

Nel **1955** a continuare l'attività vitivinicola è Nicola Iannella, figlio del fondatore Giovanni, che amplia i locali ed aumenta la capacità produttiva, privilegiando sempre più la denominazione di origine controllata (D.O.C.).

Dal **1992**, a reggere le sorti dell'azienda è Antonio Iannella che sin da ragazzino aveva affiancato il padre Nicola, tra uve e botti, imparando i segreti del mestiere di mastro vinaio. Gli anni Novanta segnano una svolta importante perché permettono alla cantina di fare un importante salto di qualità. Alla produzione storica di Aglianico e Coda di Volpe, si affiancano la Falanghina ed il Piediroso.

La crescita e la diffusione dei vini imbottigliati portano Antonio ad ampliare la piccola cantina di famiglia, complice un territorio dal clima mite e il paesaggio collinare, caratterizzato da terreni dalle specifiche peculiarità, che ben si presta alla coltivazione di uve di qualità.

Nel **2001** si inizia a costruire un ampio e moderno stabilimento introducendo nuove tecnologie per la vinificazione e l'imbottigliamento ed una diversificazione della produzione dei vini dei propri vigneti.

Dopo anni di sacrifici e piena dedizione, nel **2015** allo stabilimento produttivo viene affiancata una nuova struttura per meglio accogliere clienti ed enoturisti da tutto il mondo. Sono presenti quattro accoglienti camere, una sala convegni ed una sala degustazioni, oltre alla sala bottaia dove affinano i migliori vini dell'azienda.

Nel **2020** l'azienda festeggia 100 anni di attività e dal **2021**, Mariantonietta e la madre Maria gestiscono con passione e dedizione l'azienda vitivinicola.

## 1955

**A guidare l'azienda è Nicola Iannella che attua un ampliamento dei locali e della capacità produttiva.**

Leading the company is Nicola Iannella, he implements an expansion of premises and production capacity.

## 2001

**Inizia la costruzione di un ampio e moderno stabilimento con nuove tecnologie per la vinificazione e l'invecchiamento.**

Start construction of a large, modern factory with new technologies for winemaking and aging.

## 2020

**La cantina festeggia i suoi 100 anni.**  
The winery celebrates its 100th anniversary.

## 1920

**Anno di fondazione di Cantine Iannella per volontà di Giovanni Iannella.**

Year of foundation of Cantine Iannella by the will of Giovanni Iannella.

## 1992

**La crescita e la diffusione dei vini imbottigliati portano Antonio Iannella ad ampliare la piccola cantina di famiglia.**

The growth and spread of bottled wines lead Antonio Iannella to expand the small family winery.

## 2015

**Nascita di una nuova struttura per poter accogliere clienti ed enoturisti.**

Birth of a new facility to be able to accommodate clients and wine tourists.

## 2021

**Mariantonietta e la madre Maria iniziano a gestire l'azienda con passione e dedizione.**

Mariantonietta and her mother Maria start running the company with passion and dedication.

# Cantine Iannella, one hundred years of passion for wine.

Cantine Iannella was founded in **1920** by will of the head of the family Giovanni Iannella. The family-run business, a feature that will remain unchanged over time, initially had a production that was limited to only 50 quintals of wine. The wines produced were Aglianico and Coda di Volpe.

In **1955**, Nicola Iannella, son of the founder Giovanni, continued the winemaking activity, who expanded the premises and increased production capacity, increasingly favoring the controlled denomination of origin (C.D.O/D.O.C.).

Since **1992**, Antonio Iannella, who has supported his father Nicola, between grapes and barrels, has learned the fortunes of the company, learning the secrets of the winemaker. The nineties mark an important turning point because they allow the winery to make an important qualitative leap. The historical production of Aglianico and Coda di Volpe are flanked by Falanghina and Piediroso.

The growth and diffusion of bottled wines lead Antonio to expand the small family winery, thanks to a territory with a mild climate and hilly landscape, characterized by land with specific peculiarities, which is well suited to the cultivation of quality grapes.

In **2001**, a large and modern plant began to be built, introducing new technologies for winemaking and bottling and a diversification of the production of wines from its vineyards.

After years of sacrifices and full dedication, in **2015** a new structure was added to the production plant to better accommodate customers and wine tourists from all over the world. There are four cozy rooms, a conference room and a tasting room, as well as the barrel room where they refine the best wines of the company.

The company celebrates 100 years in business in **2020** and since **2021**, Mariantonietta and her mother Maria have been running the winery with passion and dedication.

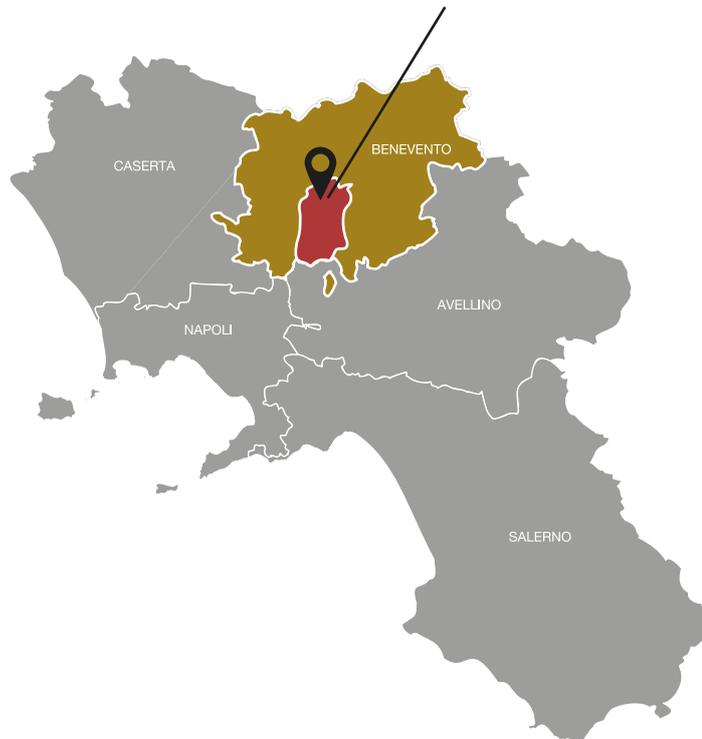
CANTINE IANNELLA®  
*1920*

TORRECUSO  
TABURNO

ITALY



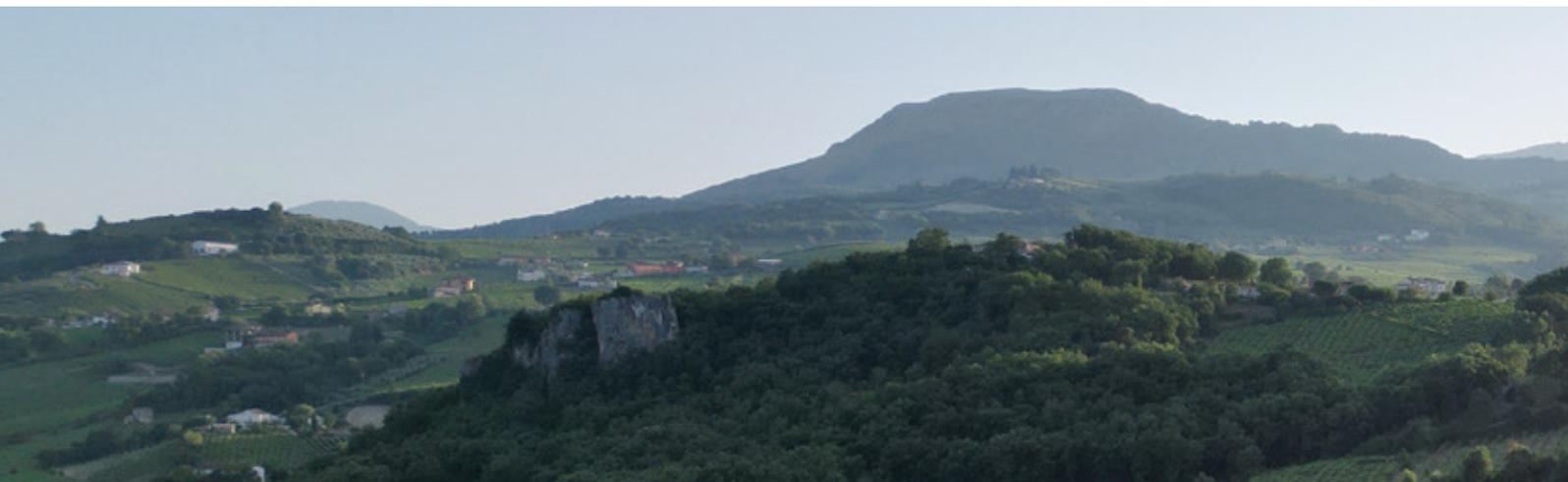
CAMPANIA



# Sannio, un territorio fertile.

La provincia di Benevento denominata Sannio, antica terra dei Sanniti, confina a sud con l'Irpinia, a ovest con il Casertano, a nord con il Molise e a Est con la Puglia. Greci, Sanniti, Romani, Goti, Bizantini, Longobardi, Normanni, e ancora Stato Pontificio, Regno delle Due Sicilie, Stato sabauda, tutti insieme hanno disegnato il paesaggio locale, contribuendo a costruire un mosaico della identità della sua comunità.  
10.000 ettari vitati, 7900 vignaioli, circa 100 aziende

imbottigliatrici per oltre 1 milione di ettolitri di vino prodotto, 3 denominazioni di origine e una indicazione geografica per più di 60 tipologie di vini, un potenziale di 100 milioni di bottiglie, sono gli elementi salienti del vigneto Sannio, che assegnano alla provincia beneventana il primo posto nel comparto vitivinicolo della Campania (circa il 50% della superficie viticola e della produzione vinicola regionale). A testimonianza del grande patrimonio della biodiversità sannita, i vitigni tradizionali maggiormente diffusi sono Falanghina, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Piedirosso, Aglianico, Camaiola, Sciascinoso. Dalle pendici del Taburno al fiume Calore, dove l'azienda è localizzata, la vite e la sua epoca vegetativa, scandiscono il tempo della vita della comunità locale. La vite, in definitiva, è il segno che consente di leggere l'identità culturale e sociale dell'intera comunità sannita.



# Sannio, a fertile soil.

The province of Benevento called Sannio, ancient land of the Samnites, borders Irpinia to the south, Casertano to the west, Molise to the north and Puglia to the east. Greeks, Samnites, Romans, Goths, Byzantines, Lombards, Normans, and even the Papal State, Kingdom of the Two Sicilies, and the Savoy State, all together have designed the local landscape, helping to build a mosaic of its community's identity.  
10,000 hectares of vines, 7900 winemakers, about 100

bottling companies for more than 1 million hectoliters of wine produced, 3 designations of origin and one geographical indication for more than 60 types of wines, a potential of 100 million bottles, are the salient features of the Sannio vineyard, which assigns the Benevento province the first place in the Campania wine sector (about 50% of the wine-growing area and regional wine production). As evidence of the great heritage of Sannio's biodiversity, the most widespread traditional grape varieties are Falanghina, Coda di Volpe, Fiano, Greco, Piediroso, Aglianico, Camaiola, and Sciascinoso.  
From the slopes of Taburno to the Calore River, where the winery is located, the vine and its vegetative period, mark the time in the life of the local community.  
The vine, ultimately, is the sign that allows one to read the cultural and social identity of the entire Sanniti community.



# “1920”

## AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.

### VITIGNO

100% Aglianico

### VENDEMMIA

Inizio di novembre

### DENOMINAZIONE

Aglianico del Taburno D.O.C.G

### AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

### GRADO ALCOLICO

14,50 % Vol

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso esprime note di sottobosco che si fondono a quelle speziate e vanigliate e al gusto è avvolgente ed intenso con tannini maturi e vibranti.

### ABBINAMENTI

Cacciagione e formaggi piccanti

### GRAPE VARIETY

100% Aglianico

### HARVEST PERIOD

Beginning of november

### APPELLATION

Aglianico del Taburno D.O.C.G.

### PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

### ALCOHOL CONTENT

14,50 % Vol

### ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Deep ruby red color with violet highlights. The nose expresses notes of underbrush that blend with spicy and vanilla ones, and the taste is enveloping and intense with ripe and vibrant tannins.

### PAIRING

Game and spicy cheeses





# “DON NICOLA” AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G. RISERVA

## VITIGNO

100% Aglianico

## VENDEMMIA

Inizio di novembre

## DENOMINAZIONE

Aglianico del Taburno D.O.C.G.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

14,50 % Vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Al naso esplose in sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi ben amalgamate con quelle speziate e balsamiche. I tannini setosi e vellutati lo rendono al gusto imponente ed intenso, di grande persistenza.

## ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi piccanti.

## GRAPE VARIETY

100% Aglianico

## HARVEST PERIOD

Beginning of november

## APPELLATION

Aglianico del Taburno D.O.C.G.

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

14,50 % Vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Ruby red color with light garnet highlights. The nose explodes in fruity sensations of small red fruits well blended with spicy and balsamic ones. The velvety, silky tannins make it imposing and intense on the palate, with great persistence.

## PAIRING

Red meats, spicy cheeses.





**“2020”**

## **ROSSO CAMPANIA I.G.T.**

LIMITED EDITION

### **VITIGNI**

Aglianico e Piediroso

### **VENDEMMIA**

La torsione del peduncolo avviene nella seconda decade di Ottobre e la raccolta si compie nella seconda decade di Novembre.

### **DENOMINAZIONE**

Campania I.G.T.

### **AREA DI PRODUZIONE**

Colline del Taburno

### **GRADO ALCOLICO**

15,00 % Vol

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso esprime inebrianti sensazioni di frutta rossa. Perfetto come vino da meditazione, al gusto è un vino caldo, intenso e di grande struttura con un peculiare finale aromatico.

### **GRAPE VARIETIES**

Aglianico and Piediroso

### **HARVEST PERIOD**

Stem twisting takes place in the second decade of October, and harvesting takes place in the second decade of November.

### **APPELLATION**

Campania I.G.T.

### **PRODUCTION AREA**

Hills of Taburno

### **ALCOHOL CONTENT**

15,00 % Vol

### **ORGANOLEPTIC PROPERTIES**

Ruby red color with violet highlights. On the nose it expresses heady sensations of red fruit. Perfect as a meditation wine, the taste is warm, intense and full-bodied with a characteristic aromatic finish.





20  
CANTINE IANNE...  
1920

# “NIÈ”

## BIANCO CAMPANIA I.G.T.

### VITIGNI

33% Fiano, 33% Falanghina, 33% Greco

### VENDEMMIA

Seconda decade di Ottobre

### DENOMINAZIONE

Campania I.G.T.

### AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

### GRADO ALCOLICO

13,50 % Vol

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino intenso. Presenta una grande armonia di sapori e odori ben amalgamati tra di loro, freschi e delicati ma decisi e corposi allo stesso tempo.

### ABBINAMENTI

Antipasti di mare, crostacei e carni bianche.

### GRAPE VARIETIES

33% Fiano, 33% Falanghina, 33% Greco

### HARVEST PERIOD

Second ten days of October

### APPELLATION

Campania I.G.T.

### PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

### ALCOHOL CONTENT

13,50 % Vol

### ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Deep straw yellow color. It presents a great harmony of flavors and smells well blended together, fresh and delicate but firm and full-bodied at the same time.

### PAIRING

Seafood appetizers, shellfish and white meats.





# FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C. TABURNO



## VITIGNO

100% Falanghina

## VENDEMMIA

Fine Settembre

## DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio  
D.O.C. Taburno

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

13,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Presenta al naso sentori di frutta tropicale, al gusto è secco e deciso ma ben equilibrato

## ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce, legumi, carni bianche.

## GRAPE VARIETY

100% Falanghina

## HARVEST PERIOD

Late September

## APPELLATION

Falanghina del Sannio  
D.O.C. Taburno

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

13,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Straw yellow color with greenish highlights. It presents hints of tropical fruit on the nose, and the taste is dry and strong but well balanced.

## PAIRING

First courses of fish, legumes, white meats.

# CODA DI VOLPE SANNIO D.O.C. TABURNO



## VITIGNO

100% Coda di Volpe

## VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre

## DENOMINAZIONE

Sannio D.O.C. Taburno

## AREA DI PRODUZIONE

Taburno D.O.C.

## GRADO ALCOLICO

13,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati. Al naso è persistente e gradevole con spiccate note fruttate di pera, banana e ananas. Al gusto è sapido, fresco ed equilibrato.

## ABBINAMENTI

Zuppe di pesce, formaggi teneri.

## GRAPE VARIETY

100% Coda di Volpe

## HARVEST PERIOD

First ten days of October

## APPELLATION

Sannio D.O.C. Taburno

## PRODUCTION AREA

Taburno D.O.C.

## ALCOHOL CONTENT

13,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Straw yellow color with light golden highlights. The nose is long and pleasant with distinct fruity notes of pear, banana and pineapple. The taste is savory, fresh and balanced.

## PAIRING

Fish soups, soft cheeses.

# AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G.



## VITIGNO

100% Aglianico

## VENDEMMIA

Terza decade di Ottobre

## DENOMINAZIONE

Aglianico del Taburno  
D.O.C.G.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

14,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si presenta con sentori di viola, rosa con aromi speziati di pepe nero e cannella. Al gusto è avvolgente e ben equilibrato con una trama tannica sinuosa.

## ABBINAMENTI

Carni rosse, formaggi piccanti.

## GRAPE VARIETY

100% Aglianico

## HARVEST PERIOD

Third decade of October

## APELLATION

Aglianico del Taburno  
D.O.C.G.

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

14,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Deep ruby red color. The nose shows hints of violet, rose with spicy aromas of black pepper and cinnamon. The taste is enveloping and well balanced with a sinuous tannic texture.

## PAIRING

Red meats, spicy cheeses.



# PIEDIROSSO SANNIO D.O.C.



**VITIGNO**  
100% Piedirosso

**VENDEMMIA**  
Prima decade di Ottobre

**DENOMINAZIONE**  
Sannio D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE**  
Colline del Taburno

**GRADO ALCOLICO**  
13,00 % vol

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore rosso rubino. Dal profumo fine con note fruttate di lampone e ciliegia, al gusto appare secco e poco tannico, ma con una buona intensità.

**ABBINAMENTI**  
Minestra di verdure con legumi, formaggi poco stagionati.

**GRAPE VARIETY**  
100% Piedirosso

**HARVEST PERIOD**  
First ten days of October

**APPELLATION**  
Sannio D.O.C.

**PRODUCTION AREA**  
Hills of Taburno

**ALCOHOL CONTENT**  
13,00 % vol

**ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES**  
Ruby red color. Fine bouquet with fruity notes of raspberry and cherry, the taste is dry and not very tannic, but with a good intensity.

**PAIRING**  
Vegetable soup with legumes, lightly aged cheeses.

# AGLIANICO DEL TABURNO D.O.C.G. ROSATO



**VITIGNO**  
100% Aglianico

**VENDEMMIA**  
Seconda decade di Ottobre

**DENOMINAZIONE**  
Aglianico del Taburno D.O.C.G.

**AREA DI PRODUZIONE**  
Colline del Taburno

**GRADO ALCOLICO**  
13,00 % vol

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore rosa tenue. Al naso presenta toni agrumati e di pompelmo rosa, al palato è fresco e delicato dal gusto armonioso e secco.

**ABBINAMENTI**  
Formaggi freschi ed erborinati, risotti, carni in umido.

**GRAPE VARIETY**  
100% Aglianico

**HARVEST PERIOD**  
Second ten days of October

**APPELLATION**  
Aglianico del Taburno D.O.C.G.

**PRODUCTION AREA**  
Hills of Taburno

**ALCOHOL CONTENT**  
13,00 % vol

**ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES**  
Pale pink color. The nose has citrus and pink grapefruit tones, the palate is fresh and delicate with a harmonious, dry taste.

**PAIRING**  
Fresh and blue cheeses, risottos, stewed meats.

# FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



**VITIGNO**  
100% Fiano

**VENDEMMIA**  
Seconda decade di  
Ottobre

**DENOMINAZIONE**  
Fiano di Avellino  
D.O.C.G.

**AREA DI PRODUZIONE**  
Irpinia

**GRADO ALCOLICO**  
13,00 % vol

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore giallo paglierino  
con riflessi verdolini.  
Al naso presenta sentori  
floreali e al palato si  
presenta fresco e  
persistente.

**ABBINAMENTI**  
Risotto alla pescatora,  
zuppa di pesce

**GRAPE VARIETY**  
100% Fiano

**HARVEST PERIOD**  
Second ten days of  
October

**APPELLATION**  
Fiano di Avellino  
D.O.C.G.

**PRODUCTION AREA**  
Irpinia

**ALCOHOL CONTENT**  
13,00 % vol

**ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES**  
Straw yellow color with  
greenish highlights.  
It has floral hints on the  
nose and is fresh and  
persistent on the  
palate.

**PAIRING**  
Risotto with fish, fish  
soup.

# GRECO DI TUFO D.O.C.G.



**VITIGNO**  
100% Greco

**VENDEMMIA**  
Seconda decade di  
Ottobre

**DENOMINAZIONE**  
Greco di Tufo D.O.C.G.

**AREA DI PRODUZIONE**  
Irpinia

**GRADO ALCOLICO**  
13,00 % vol

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore giallo paglierino  
con riflessi leggermente  
dorati. Al naso presenta  
un'ampia struttura  
floreale con sentori di  
fiori secchi, origano e  
camomilla. Al gusto in  
bocca è corposo ed  
avvolgente.

**ABBINAMENTI**  
Pesce spada alla griglia,  
rombo con le patate,  
astice alla crema di  
peperoni.

**GRAPE VARIETY**  
100% Greco

**HARVEST PERIOD**  
Second ten days of  
October

**APPELLATION**  
Greco di Tufo D.O.C.G.

**PRODUCTION AREA**  
Irpinia

**ALCOHOL CONTENT**  
13,00 % vol

**ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES**  
Straw yellow color with  
light golden highlights.  
The nose has a rich  
floral structure with  
aromas of dried  
flowers, oregano and  
chamomile.  
The taste is full-bodied  
and enveloping.

**PAIRING**  
Grilled swordfish, turbot  
with potatoes, lobster  
with pepper cream.

# “EUFORIA” FALANGHINA DEL SANNIO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY



## VITIGNO

100% Falanghina

## VENDEMMIA

Prima decade di  
Settembre

## DENOMINAZIONE

Falanghina del Sannio  
D.O.C.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

12,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spuma fine e  
persistente, odore  
fruttato e fragrante,  
sapore fresco e  
armonico.

## ABBINAMENTI

Fritto misto, frittelle di  
baccalà.

## GRAPE VARIETY

100% Falanghina

## HARVEST PERIOD

First ten days of  
September

## APPELLATION

Falanghina del Sannio  
D.O.C.

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

12,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Fine and persistent  
foam, fruity and  
fragrant smell, fresh  
and harmonious flavor.

## PAIRING

Mixed fried, cod fritters.

# “FIOR DI MOSCATO” MOSCATO SANNIO D.O.C. SPUMANTE DEMI SEC



## VITIGNO

100% Moscato

## VENDEMMIA

Prima decade di  
Settembre

## DENOMINAZIONE

Sannio D.O.C.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

11,50 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Spuma fine e  
persistente, sapore  
dolce e aromatico,  
accompagnato da una  
gradevole vena acidula.

## ABBINAMENTI

Dolci a fine pasto e  
frutta come fichi o  
melone.

## GRAPE VARIETY

100% Moscato

## HARVEST PERIOD

First ten days of  
September

## APPELLATION

Sannio D.O.C.

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

11,50 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Fine and persistent  
foam, sweet and  
aromatic flavor,  
accompanied by a  
pleasant acidulous vein.

## PAIRING

Dessert after a meal  
and fruit such as figs or  
melon.

# PASSITO DI AGLIANICO BENEVENTANO I.G.P.



## VITIGNO

100% Aglianico

## VENDEMMIA

Terza decade di  
Novembre

## DENOMINAZIONE

Beneventano I.G.P.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

15,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Denso e intenso con sentori di frutta fresca tra cui spiccano ciliegie e marasca dolce. In bocca ha una lieve speziatura sul fondo e una leggera astringenza da tannino, completata da una definita nota zuccherina.

## ABBINAMENTI

Pasticceria secca, crostate e cioccolato fondente

## GRAPE VARIETY

100% Aglianico

## HARVEST PERIOD

Third ten days of  
November

## APPELLATION

Beneventano I.G.P.

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

15,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Ruby red color. Dense and intense with hints of fresh fruit including cherries and sweet cherry. In the mouth it has a slight spiciness in the background and slight astringency from tannin, complemented by a definite sugary note.

## PAIRING

Dry pastries, tarts and dark chocolate.



# FALANGHINA BENEVENTANO I.G.P.



**VITIGNO**  
100% Falanghina

**VENDEMMIA**  
Fine Settembre

**DENOMINAZIONE**  
Beneventano I.G.P.

**AREA DI PRODUZIONE**  
Colline di Benevento

**GRADO ALCOLICO**  
12,50 % vol

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore giallo paglierino  
con riflessi verdolini.  
Al naso presenta note di  
fiori bianchi e frutta  
esotica mentre al gusto  
è sapido e fresco,  
particolarmente  
equilibrato.

**ABBINAMENTI**  
Antipasti di pesce

**GRAPE VARIETY**  
100% Falanghina

**HARVEST PERIOD**  
Late September

**APPELLATION**  
Beneventano I.G.P.

**PRODUCTION AREA**  
Hills of Benevento

**ALCOHOL CONTENT**  
12,50 % vol

**ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES**  
Straw yellow color with  
greenish highlights.  
The nose has notes of  
white flowers and exotic  
fruit while the taste is  
savory and fresh,  
particularly balanced.

**PAIRING**  
Fish appetizers

# AGLIANICO BENEVENTANO I.G.P.



**VITIGNO**  
100% Aglianico

**VENDEMMIA**  
Fine Settembre

**DENOMINAZIONE**  
Beneventano I.G.P.

**AREA DI PRODUZIONE**  
Colline di Benevento

**GRADO ALCOLICO**  
12,50 % vol

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**  
Colore rosso rubino  
violaceo. Al naso  
spiccano gradevoli note  
di frutta rossa e al palato  
si presenta ruffiano e  
spiritoso.

**ABBINAMENTI**  
Legumi, carni rosse e  
formaggi di media  
stagionatura.

**GRAPE VARIETY**  
100% Aglianico

**HARVEST PERIOD**  
Late September

**APPELLATION**  
Beneventano I.G.P.

**PRODUCTION AREA**  
Hills of Benevento

**ALCOHOL CONTENT**  
12,50 % vol

**ORGANOLEPTIC  
PROPERTIES**  
Ruby-violet red color.  
Pleasant red fruit  
notes stand out on the  
nose, and the taste is  
pimply and spirited.

**PAIRING**  
Legumes, red meats and  
medium-aged cheeses

# FALANGHINA BENEVENTANO I.G.P. FRIZZANTE



## VITIGNO

100% Falanghina

## VENDEMMIA

Fine Settembre

## DENOMINAZIONE

Beneventano I.G.P.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline di Benevento

## GRADO ALCOLICO

12,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tenue. Acquista note brillanti grazie al fine perlage. Al naso presenta frutta esotica e fiori bianchi mentre al palato è cremoso, fresco ed intrigante.

## ABBINAMENTI

Antipasti di pesce, bruschette e fritto misto.

## GRAPE VARIETY

100% Falanghina

## HARVEST PERIOD

Late September

## APPELLATION

Beneventano I.G.P.

## PRODUCTION AREA

Hills of Benevento

## ALCOHOL CONTENT

12,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Pale straw yellow color. It takes on bright notes from fine perlage. The nose presents exotic fruit and white flowers. The taste is creamy, fresh and intriguing.

## PAIRING

Fish appetizers, bruschetta and mixed fried food.

# AGLIANICO BENEVENTANO I.G.P. FRIZZANTE



## VITIGNO

100% Aglianico

## VENDEMMIA

Fine Settembre

## DENOMINAZIONE

Beneventano I.G.P.

## AREA DI PRODUZIONE

Colline di Benevento

## GRADO ALCOLICO

12,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso violaceo brioso. Al naso i sentori di sottobosco spradroneggiano su leggere note balsamiche. Al palato è cremoso e persistente con un leggero tannino particolarmente setoso.

## ABBINAMENTI

Legumi, carni bianche e... provami sulla pizza!

## GRAPE VARIETY

100% Aglianico

## HARVEST PERIOD

Late September

## APPELLATION

Beneventano I.G.P.

## PRODUCTION AREA

Hills of Benevento

## ALCOHOL CONTENT

12,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Violet-red color brisk. On the nose, hints of underbrush splash over light balsamic notes. The taste is smooth and persistent with particularly silky tannins.

## PAIRING

Legumes, white meats and... try me on pizza!

# PRIMA GOCCIA MMXVII GRAPPA DA FALANGHINA



## VITIGNO

100% Falanghina

## VENDEMMIA

Fine Novembre

## AREA DI PRODUZIONE

Colline del Taburno

## GRADO ALCOLICO

40,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa delicata e sorprendente per il suo impatto aromatico, caratterizzata da note floreali di lavanda e camomilla, con piacevoli sentori di muschio bianco. Al palato si avverte un gusto vellutato e pieno con un retrogusto fruttato e morbido.

## ABBINAMENTI

Pasticceria secca

## GRAPE VARIETY

100% Falanghina

## HARVEST PERIOD

Late November

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

40,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Grappa delicata and surprising for its aromatic impact, characterized by floral notes of lavender and chamomile, with pleasant hints of white musk. On the palate there is a velvety and full taste with a fruity and soft aftertaste.

## PAIRING

Dry pastries

# PRIMA GOCCIA MMXVII GRAPPA DI AGLIANICO



## VITIGNO

100% Aglianico

## VENDEMMIA

Prima decade di novembre

## AREA DI PRODUZIONE

Colline di Taburno

## GRADO ALCOLICO

40,00 % vol

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Grappa inimitabile per la sua naturale morbidezza e complessità di bouquet. Al palato si presenta vellutata con sentori di amarena e vaniglia in un mix caldo e avvolgente.

## ABBINAMENTI

Cioccolato fondente 80%

## GRAPE VARIETY

100% Aglianico

## HARVEST PERIOD

First ten days of November

## PRODUCTION AREA

Hills of Taburno

## ALCOHOL CONTENT

40,00 % vol

## ORGANOLEPTIC PROPERTIES

Inimitable grappa for its natural softness and complexity of bouquet. On the palate it is velvety with hints of black cherry and vanilla in a warm and enveloping mix.

## PAIRING

Dark chocolate 80%





CANTINE IANNELLA®  
*1920*

Cantine Iannella  
Via Tora - 82030 Torrecuso (Bn)  
Tel/Whatsapp 0824 872392 - Fax 0824 889833

[www.cantineiannella.it](http://www.cantineiannella.it) | f @ cantineiannella1920



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013