

Fattoria La Rivolta

Contrada Rivolta - 82030 Torrecuso BN - Tel. 0824 872921
 Fax 0824 884907 - www.fattorialarivolta.com - info@fattorialarivolta.com

Anno di fondazione: 1997 - **Proprietà:** famiglia Cotroneo - **Fa il vino:** Vincenzo Mercurio - **Bottiglie prodotte:** 150.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 29
Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Paolo Cotroneo - **Come arrivarci:** dalla superstrada Benevento-Caianello uscire a Ponte-Torrecuso; proseguire per 5 km in direzione Foglianise.





Conoscendo la semplicità e la simpatia di Paolo Cotroneo e del suo staff siamo quasi certi che brinderanno in allegria con il piacevolissimo Spumante Brut da uve Greco della casa. Ci sono da festeggiare: l'uscita del Rosato aziendale, dedicato ad indimenticati affetti e al favoleggiante atterraggio di due mongolfiere ai margini della vigna mentre si raccoglievano le prime uve di Aglianico della vendemmia 2009; una delle più belle versioni di sempre del Sogno di Rivolta; la riconferma dell'eccellenza per l'Aglianico del Taburno Terra di Rivolta.




AGLIANICO DEL TABURNO TERRA DI RIVOLTA RISERVA 2007









Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Aglianico 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 7.000 - Rubino compatto e coeso. La raffinatezza e la varietà di aromi fruttati e balsamici anticipano un assaggio di notevole carattere per compostezza dell'insieme gustativo (genuinità tannica e infiltrante acidità ben sorreggono la massa), per esem-




plare rispondenza aromatica e per autorevole persistenza, anche minerale e speziata. Un anno e mezzo in barrique. Coniglio ripieno con noci e olive.




SOGNO DI RIVOLTA 2009 - Falanghina 50%, Fiano 25%, Greco 25%    
 € 11 - Dorato cristallino. Rassereneante olfatto, nitido ed elegante: melone bianco e pescanocce, ginestre e mandorle, salvia e pepe bianco. Incredibilmente vivo al sorso, energico contrappunto acido e minerale. 4 mesi in barrique. Scampi in pasta fillo.




AGLIANICO DEL TABURNO ROSATO LE MONGOLFIERE A SAN BRUNO 2009   
 € 8 - Arancio chiarissimo. Fiori di campo, ciliegie acerbe e mandorle. Di buon calore, ha gusto reso scattante da allegro frizzo acido-tannico. Inox. Pasta con le sarde.

TABURNO PIEDIROSSO 2009 - Piedirosso 85%, Aglianico 15% - € 8   
 Semplicità fruttata ed erbacea. Tannicità leggera puntellata da eco speziata. Acciaio. Fresco, su guazzetto di pesce.

TABURNO GRECO 2008 - € 8,50 - Quasi oro, lucente. Gradevolmente   
 rustico con sentori di nocciola, nespola e paglia; ancor più deciso al gusto, con intreccio acido-sapido protagonista. Sushi.

SANNIO FIANO 2008 - € 8,50 - Simpatia olfattiva per guizzi di erba   
 fresca, mandorla, pera e cannici. Di buon corpo ed equilibrio. Chiosa agrunata. Inox. Filetti di cernia al sesamo.

AGLIANICO DEL TABURNO 2007 - € 10 - Frutta scura e spezie dolci.   
 Sorso caldo e di centrato equilibrio, non troppo tannico e ammandorlato. Un anno in botti di vari tagli. Risotto funghi e salsiccia.

TABURNO CODA DI VOLPE 2009 - € 7,50 - "Buccioso" (3 mesi sur lie   
 in acciaio); susina, albicocca e fiori bianchi appassiti. Fresco e salino. Seppie e piselli.

AGLIANICO DEL TABURNO TERRA DI RIVOLTA RISERVA 2006

5 Grappoli/10