



VERRONE

viticoltori

*"...tirammo i legni, e con l'aiuto del vento
a queste sponde approdiamo..."*



L'azienda Verrone Viticoltori persegue, fin dal 1967, la passione per la viticoltura, coniugata all'utilizzo di tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale, con l'obiettivo di ottenere vini dalla personalità forte e riconoscibile, tipica delle terre cilentane. La tenuta principale della famiglia Verrone si sviluppa su una collina di circa 13 ettari che si erge con i suoi caratteristici terrazzamenti a "girapoggio" ad un'altezza di circa 150 mt/slm, affacciandosi sullo splendido panorama offerto dalla costa cilentana, in località Cannetiello, nel Comune di Agropoli (Salerno), alle porte del Parco Nazionale del Cilento. Le antiche vigne di aglianico e fiano, vitigni nobili del Sud, allevate a guyot, affondano le loro radici in un terreno composto da flisch cilentano, argilloso e calcareo. L'esposizione della tenuta è Nord - Ovest - Sud. Più recente è la vigna di fiano impiantata nell'altra tenuta aziendale che si trova proprio ai piedi delle mura di cinta del Castello di origine longobarda che domina l'antico borgo di Rocca Cilento, a circa 800 mt/slm, da cui si gode un panorama mozzafiato che spazia a 360 gradi dai tratti montuosi dell'entroterra che caratterizzano il Parco Nazionale del Cilento, sino ad accarezzare la splendida costa cilentana. Anche qui il terreno è flisch cilentano e l'esposizione della tenuta è Nord - Ovest - Sud. È proprio da queste antiche terre, cariche di storia e di un fascino tutto particolare, che nasce la straordinaria passione per la viticoltura di Antonio Verrone e dei suoi due figli, Paolo e Massimo, decisi a produrre vini che rappresentano veri e propri crus, ottenuti esclusivamente con uve raccolte a mano in queste vigne e realizzati ciascuno in un numero limitato di bottiglie, così lontani da qualsiasi ruffianeria e omologazione. L'azienda ha aderito dal 2000 al "Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata (PRLFI)" della Regione Campania, attraverso il quale lo stato fitosanitario delle vigne viene costantemente monitorato.



VERRONE AGLIANICO RISERVA



Tipologia Doc Cilento
Aglianico Uve Aglianico
100% Zona di produzione
Tenuta Girapoggio, Agropoli
Esposizione e altimetria
Nord - Ovest - Sud, 150 mt slm
Tipologia del terreno
flisch cilentano **Sistema di**
allevamento *guyot* **Resa**
per ettaro *60 q.li (1,3 Kg*
per ceppo).

Caratteristiche
Aglianico cilentano di
struttura, affina due anni in
barriques di secondo e terzo
passaggio, e successivamente,
almeno tre anni in bottiglia.

Commenti
Questa Riserva di Aglianico
nasce dalla nostra vigna piú
antica ed esprime alla
perfezione il suo territorio, il
Cilento. Nasce qui perché solo
qui può nascere. Aspro e
dolce allo stesso tempo, nella
sua ricchezza questo vino
appare di una semplicità
assoluta.

VERRONE FIANO RISERVA GIRAPOGGIO



Tipologia Doc Cilento Fiano
Uve Fiano 100% **Zona di produzione** Tenuta Girapoggio, Agropoli
Esposizione e altimetria Nord - Ovest - Sud, 150 mt slm
Tipologia del terreno flisch cilentano **Sistema di allevamento** guyot **Resa per ettaro** 60 q.li (1,3 Kg per ceppo).

Caratteristiche

Fiano cilentano moderatamente strutturato, affina un anno in barriques di terzo passaggio e, successivamente, almeno un anno in bottiglia.

Commenti

Questa Riserva di Fiano nasce dalla nostra vigna più antica, posta all'apice della collina del "Girapoggio" ed esposta ai caldi raggi del sole estivo. Con un uso moderato del legno, questo Fiano ha il dono della semplicità che diventa assoluta profondità.

VIGNA GIRAPOGGIO AGLIANICO



Tipologia Doc Cilento
Aglianico Uve Aglianico
100% Zona di produzione
Tenuta Girapoggio, Agropoli
Esposizione e altimetria
Nord - Ovest - Sud, 150 mt slm
Tipologia del terreno
fisch cilentano **Sistema di
allevamento** guyot **Resa
per ettaro** 70 q.li (1,5 Kg
per ceppo).

Caratteristiche

Aglianico cilentano ottenuto
da singola vigna, affina sette
mesi in vasca d'acciaio ed
altri sette mesi in bottiglia.

Commenti

Questo Aglianico si manifesta
così come deve essere,
robusto ed energico, forte e
riconoscibile, intemperante
come un adolescente, ma allo
stesso tempo capace di
dispensare tutta la sua lunga
e piacevolissima morbidezza.

VIGNA GIRAPOGGIO ROSATO

Tipologia Igp Paestum

Rosato Uve Aglianico 100%

Zona di produzione

Tenuta Girapoggio, Agropoli

Esposizione e altimetria

Nord - Ovest - Sud, 150 mt slm

Tipologia del terreno

flisch cilentano **Sistema di**

allevamento guyot **Resa**

per ettaro 70 q.li (1,5 Kg
per ceppo).



Caratteristiche

Aglianico cilentano rosato
ottenuto da singola vigna,
affina sette mesi in vasca
d'acciaio e sette mesi in
bottiglia.

Commenti

Questo è un rosato
assolutamente particolare,
ottenuto da Aglianico in
purezza. Rivela tutte le
caratteristiche tipiche
dell'Aglianico e, allo stesso
tempo, manifesta
un'inaspettata freschezza e
sapidità. È una sorpresa per
il palato, come la terra da cui
provviene.

VIGNA GIRAPOGGIO FIANO



Tipologia Dop Cilento

Fiano Uve Fiano 100%

Zona di produzione

Tenuta Girapoggio, Agropoli

Esposizione e altimetria

Nord - Ovest - Sud, 150 mt slm

Tipologia del terreno

flisch cilentano **Sistema di**

allevamento *guyot* **Resa**

per ettaro 70 q.li (1,5 Kg

per ceppo).

Caratteristiche

*Fiano cilentano ottenuto da
singola vigna, affina quattro
mesi in vasca d'acciaio e
quattro mesi in bottiglia.*

Commenti

*Questo Fiano si manifesta
strepitoso per la sua
freschezza, per la polpa
della frutta assolutamente
gradevole e piena che gli
conferisce gentilezza,
eleganza ed esuberante
allegria.*

COME RAGGIUNGERCI

In macchina

da Salerno prendere l'autostrada Salerno - Reggio Calabria in direzione Sud e uscire a "Battipaglia"; proseguire sulla SS 18 e, successivamente, sulla strada provinciale 430 uscire ad "Agropoli Sud", girare a sinistra e continuare per circa 200 mt. Alla rotatoria prendere la prima uscita a destra e proseguire dritto circa 1 km per via Madonna del Carmine.

In treno

da Napoli o Salerno scendere alla stazione di "Agropoli", continuare in taxi o autobus in direzione via Madonna del Carmine.

In aereo

dall'aeroporto di Napoli Capodichino o da quello di Pontecagnano - Costa d'Amalfi, proseguire in treno e scendere alla stazione di "Agropoli", continuare in taxi o autobus in direzione via Madonna del Carmine.

**AZIENDA AGRICOLA
VERRONE VITICOLTORI**

di Antonio Verrone
84043 Agropoli (Salerno) Italia
località Cannetiello
tel e fax +39 089 236306
info@verroneviticoltori.it
www.verroneviticoltori.it

Per visite e degustazioni in cantina
Paolo Verrone
mob +39 335 6310320

