



**I CRUS 2009**

- Antica Hirpinia, “Betus Ampelos”
- Antonio Gazzella, “Vigna del Lume”
- Casa D’Ambra, “Vigna Frassitelli”
- Colli di Castelfranci, “Paladino”
- Di Meo, “Taurasi Riserva”
- Enodelta, “Ferdinando”
- Ettore Sammarco, “Vigna Grotta Piana”
- Fratelli Muratori Giardini Arimei, “Giardini Arimei”
- Giuseppe Apicella, “a’ Scippata”
- Grotta del Sole, “Asprino d’Aversa”
- Mastroberardino, “Morabianca”
- Molettieri Salvatore, “Vigna Cinque Querce”
- Quintodecimo, “Exultet”
- Reale Andrea, “Borgo di Gete”
- Rocca del Principe, “Fiano di Avellino”
- Terredora, “Loggia della Serra”
- Tiberio, “Capri”



**APPENNINODIVINO**

I “crus” potranno essere degustati a richiesta presso il wine-bar



**VINITALY 2010**  
**pad. B - Regione Campania**  
**Giovedì 8 aprile - ore 14,00/15,00**

**Confronto con le aziende e gli operatori del settore:**

*“I Crus dell’Appennino campano risultati di un metodo selettivo sperimentato ai fini di un progetto di livello regionale.”*



## IL PROGETTO

*L'Osservatorio dell'Appennino Meridionale (Consorzio tra Regione Campania e Università degli Studi di Salerno), in occasione del 44° Vinitaly conclude la fase applicativa del metodo di selezione per individuare i vini di eccellenza dell'Appennino campano.*

*Il progetto "LE RADICI DEL VINO: SELEZIONE CRUS DELL'APPENNINO CAMPANO", assentito dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania, ha quale obiettivo principale la valorizzare dei vini ottenuti da vitigni autoctoni, le cui uve, vinificate in purezza, provengono esclusivamente da vigneti coltivati in zone collinari, in areali vulcanici, nelle isole e su terrazzamenti. Presentato e discusso al Vinitaly 2007/08/09, il progetto – ideato e condotto da Raffaele Beato – si avvale dei numerosi esperti del comparto vitivinicolo, agronomico, economico e del marketing (Michele Manzo, Antonella Monaco, dei professori universitari Giancarlo Moschetti, Eugenio Pomarici e Giovanni Vaia (rispettivamente delle Università di Palermo, Napoli e Salerno) e del contributo di esperti e addetti del settore enogastronomico componenti il Comitato Tecnico Scientifico. Il confortante risultato conseguito dal progetto per le province di Avellino, Napoli e Salerno, monitorate nell'annata 2008/2009, costituisce un valido riscontro di efficacia e motiva i presupposti per la sua regionalizzazione.*

*In particolare il programma ha inteso selezionare, secondo parametri fisici mutuati dal CERVIM, vini di alto tenore qualitativo, ai fini di verificarne requisiti e origini, avvalendosi dell'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani e dell'autorevole metodo analitico del Centro di Competenza Agroalimentare dell'Università degli Studi di Salerno (ProdAl).*

*La partecipazione al piano-programma di numerose aziende favorisce il raggiungimento dell'obiettivo strategico teso a valorizzare il complessivo patrimonio enoico campano.*

## I CRUS 2010

### **Bianchini Rossetti "Saulo"**

Falerno del Massico Rosso DOC -06 - Riserva (*Casale di Carinola CE*)

### **Cantine Iannella "Don Nicola" - u signore -**

Aglianico del Taburno DOC- 05 - Riserva (*Torrecoeso BN*)

### **Capolino Perlingieri "Talentò"**

Sannio Aglianico Rosso DOC-07 - (*Castelvenere BN*)

### **Caputo "Casavecchia" Vigne Reali**

Terre del Volturno Rosso IGT-07 - (*Teverola CE*)

### **Crapareccia "Pallagrello bianco"**

Terre del Volturno Bianco IGT-08 - (*Piana di Monte Verna CE*)

### **De Fortuna "Cava Rupem"**

Sannio Aglianico Rosso DOC -07- (*Frasso Telesino BN*)

### **F.lli Muratori Tenuta Oppida Aminea "Caucino"**

Sannio Greco DOC-08- (*Loc. Oppida Aminea BN*)

### **Fattoria La Rivolta "Terre di Rivolta"**

Aglianico del Taburno DOC-06- Riserva (*Torrecoeso BN*)

### **Fattoria Pagano "Angelus"**

Falerno del Massico Rosso DOC-07 - (*Nocelleto di Carinola CE*)

### **La Dormiente "Aglianico del Taburno"**

Rosso DOC-06 - (*Torrecoeso BN*)

### **Nifo Sarrapochiello "Aglianico"**

Aglianico del Taburno DOC-06 - (*Ponte BN*)

### **Orsini "Malatesta"**

Piedirosso Campania IGT-08 - (*San Lupo BN*)

### **Papa "Campantuono"**

Falerno del Massico DOC Primitivo -06 - (*Falciano del Massico CE*)

### **Poderi Foglia "Concarosso"**

Roccamonfina Rosso IGT-06 - (*Conca della Campania CE*)

### **Porto di Mola "Acquamara"**

Galluccio Bianco DOC-08 - (*Galluccio CE*)

### **Santiquaranta "Sannio Moscato"**

DOC-08 - (*Torrecoeso BN*)

### **Terre dei Briganti "Sannio Falanghina"**

DOC-08 - (*Casalduni BN*)

### **Terre del Principe "Centomoggia"**

Casavecchia IGT-05- (*Castel Campagnano CE*)

### **Terre d' Aglianico "Geohellenico"**

Aglianico del Taburno DOC-05 - (*Torrecoeso BN*)

### **Vestini Campagnano "Vado Ceraso"**

Terre del Volturno IGT-08 - (*Conca della Campania CE*)

### **Volpara "Donna Iolanda"**

Falerno del Massico Bianco DOC-08 - (*Tuoro CE*)