

HISTRIA[®] ANTIQUA

VITICOLTORI IN MANOCALZATI







Carmine Cornacchia



Michele Cornacchia

LA STORIA

Trent'anni fa **Michele Cornacchia e Margherita De Iorio** avviarono la loro attività di produzione delle più pregiate varietà di uve nel cuore dell'Irpinia, in Campania, selezionando vigneti posizionati nei siti più rinomati e dalle eccezionali qualità pedoclimatiche.

Nacque a metà degli anni novanta la prima esperienza di produzione diretta che portò i vini di Margherita De Iorio ai vertici della migliore enologia irpina.

LA NOSTRA FAMIGLIA INTRECCIATA COME UN FILO DI VITE

Margherita De Iorio



Alfonsina Cornacchia



HISTORY

Michele Cornacchia and Margherita De Iorio started their own business thirty years ago, producing fine wines in the heart of Irpinia, in Campania, by selecting vineyards positioned in the most well-known sites with exceptional pedoclimatic qualities.

In the nineties, Historia Antiqua gained the first direct production experience which brought its wines to the top of Irpinia enology.

I VIGNETI

I vigneti dell'azienda sono situati nel cuore della verde e pura Irpinia, vengono amorevolmente curati dai 30 operai che alternano l'attività vivaistica a quella delle vigne. La grande esperienza maturata da decenni di attività si riversa nella fondamentale attenzione rivolta ai vigneti ed alla loro produzione: l'uva. Tutti i trattamenti utilizzati per la cura delle nostre viti sono effettuati con prodotti naturali attentamente selezionati senza l'utilizzo di additivi chimici.

La stessa cura utilizzata per i vigneti viene profusa alle uve. Il momento della vendemmia è fondamentale per la produzione di un vino di qualità. Essa rappresenta come in passato un momento di gioia per tutti. La raccolta viene effettuata a mano attraverso la selezione dei singoli grappoli, lasciando sulle piante quelli ritenuti non adatti. Questa operazione fatta con amore e dedizione consente l'integrità dei grappoli.

Ogni giorno le uve vengono trasportate in cantina a fine giornata e viene effettuata la pressatura soffice attraverso l'utilizzo di una pressa sottovuoto che impedisce ogni contaminazione esterna e di conseguenza l'ossidazione del prodotto. Ciò ostacola fenomeni di degrado della materia prima.

THE VINEYARDS

The winery's vineyards are situated in the heart of Irpinia and are lovingly tended by 30 vineyard hands who alternate nursery with vineyard tasks. The vast experience gained over decades in business is seen in the fundamental attention paid to the vineyards and their produce: grapes. All treatments given for taking care of our vines are natural products, carefully selected to contain no chemical additives.

The same care given to the vineyards is lavished on the grapes. Harvest time is essential for producing a quality wine. It is a time of joy for everyone like in the olden days. Grapes are harvested by hand by selecting individual bunches, leaving unsuitable bunches on the vines. This operation done with love and dedication allows for keeping bunches whole.

Every day the grapes are brought to the cellar at day's end and soft pressing is done by using a vacuum press that prevents contamination and consequently oxidation of the product. This prevents degradation of the raw material.





HISTÓRA ANTIQUA®

LINEA D.O.C.G.

IL MONASTERO TAURASI

D.O.C.G.
RISERVA



VITIGNO Aglianico 100%

SITI DI IMPIANTO Comune di Torre Le Nocelle e Pietradefusi 450 m/slm (AV)

SUOLO Franco-Argilloso.

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N. CEPPI/Ha 2500-3000

SESTO DI IMPIANTO 1,25x2,80m

PRODUZIONE ETTARO 60-70 q

RESA IN VINO 60 – 70%

EPOCA VENDEMMIALE Metà ottobre inizio novembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli sulla pianta, raccolta in cassette da 25 kg

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo meccanico del sottofilo. Selezione e diradamento delle uve all'invaiatura.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Macerazione pellicolare in vasi vinari di acciaio. Rimontaggi manuali alternati a follature e delestage. Fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica. Invecchiamento 2 anni in acciaio e almeno 24 mesi in fusti di rovere di Slavonia di diverse capacità.

IMBOTTIGLIAMENTO Imbottigliamento a leggera pressione.

BOTTIGLIE IN SERIE LIMITATA E NUMERATA

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi in ambiente a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 15/18°C. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima di essere servita

VALORI ANALITICI MEDI Titolo Alcolometrico 13,00 – 14,00 % Vol | Acidità totale 5,00- 5,80 g/L | Anidride Solforosa totale 80 mg/L

WINE Aglianico 100%

PLANT SITE Pietradefusi and Torre le Nocelle 450 mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF VINES PER HECTARE 2500-3000

PLANTING SIZE 1,25x2,80m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60-70%

VINTAGE PERIOD Second decade of october and first decade of november. Manual harvest and selection of the bunches, collected in 25kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Weeding of the mechanical sub-rows. Selection and thinning of the grapes at veraison.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Skin maceration in steel tanks. Manual replacement alternating with fulling and delestage. Alcoholic fermentation at controlled temperature with selected yeast Malolactic fermentation. Aging for 2 years in steel vines and at least 24 months in Slovenia wood barrels.

BOTTLING Light pressure bottling

BOTTLES IN LIMITED AND NUMBERED SERIES

REFINING IN BOTTLE 6 months at controlled temperature.

SERVING TEMPERATURE Suggested 15/18° C. Uncork the bottle at least one hour before serving.

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 13,00-14,00% Vol | Total acidity 5,00-5,80 g/L | Total sulfur dioxide 80 mg/L

TAURASI

D.O.C.G.



VITIGNO Aglianico 100%

SITI DI IMPIANTO Comune di Torre Le Nocelle e Pietradefusi 450 m/slm (AV)

Franco-Argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N° CEPPI/Ha 2500-3000

SESTO DI IMPIANTO 1,25x2,80m

PRODUZIONE ETTARO 60-70 q

RESA IN VINO 60-70%

EPOCA VENDEMMIALE Metà ottobre inizio novembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli sulla pianta, raccolta in cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo meccanico del sottofilo. Selezione e diradamento delle uve all'invaiatura.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Macerazione pellicolare in vasi vinari di acciaio. Rimontaggi manuali alternati a follature e delestage. Fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica. Invecchiamento 2 anni in acciaio e almeno 12 mesi in fusti di rovere di Slavonia di diverse capacità.

IMBOTTIGLIAMENTO Imbottigliamento a leggera pressione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi in ambiente a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 15/18° C. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima di essere servita.

VALORI ANALITICI MEDI Titolo Alcolometrico 13,00-14,00 % Vol | Acidità totale 5,00-5,80 g/L | Anidride Solforosa totale 80 mg/L

WINE Aglianico 100%

PLANT SITE Pietradefusi and Torre le Nocelle 450mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF VINES PER HECTARE 2500-3000

PLANTING SIZE 1,25x2,80m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60-70%

VINTAGE PERIOD Second decade of october and first decade of november. Manual harvest and selection of the bunches, collected in 25kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Weeding of the mechanical sub-rows. Selection and thinning of the grapes at veraison.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Skin maceration in steel tanks. Manual replacement alternating with fulling and delestage. Alcoholic fermentation at controlled temperature with selected yeasts. Malolactic fermentation. Aging for 2 years in steel vines and at least 12 months in Slovenia oak barrels of different capacities.

BOTTLING Light pressure bottling

REFINING IN BOTTLE 6 months at controlled temperature

SERVING TEMPERATURE Suggested 15/18° C. Uncork the bottle at least one hour before serving.

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 13,00-14,00% Vol | Total acidity 5,00-5,80 g/L | Total sulfur dioxide 80 mg/L

TAURASI
HISTORIA ANTIQUA
LINEA D.O.C.G.

GRECO DI TUFO

D.O.C.G.



VITIGNO Greco di Tufo 100%

SITI DI IMPIANTO Comune di Prata P.U. 312 m/slm e Comune di Santa Paolina 550 m/slm (AV)

SUOLO Franco-Argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N. CEPPI/Ha 2500-3000

SESTO DI IMPIANTO 1,50 x 2,50m

PRODUZIONE ETTARO 60-70 q

RESA IN VINO 60-70%

EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di settembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli, raccolta in cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo del sottofila meccanico.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

VINIFICAZIONE Piagiatura soffice. Fermentazione in bianco a temperatura controllata in serbatoio di acciaio con battonage su fecce fini.

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Pigatura con pressa soffice. Decantazione statica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Fermentazione a temperatura controllata in vinificatori di acciaio con lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi di acciaio dai 6 ai 18 mesi.

PREIMBOTTIGLIAMENTO Stabilizzazione tartarica

IMBOTTIGLIAMENTO Filtrazione sterile e imbottigliamento a leggera depressione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 2 mesi in ambiente a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 8/10° C

VALORI ANALITICI MEDI Titolo alcolometrico 12,50-13,00 % Vol | Acidità totale 5,50- 6,50 g/L | pH 3,3 – 3,4 | Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

WINE Greco di Tufo 100%

PLANT SITE Prata P.U. 312 mt/amsl and Santa Paolina 550 mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF VINES PER HECTARE 2500-3000

PLANTING SIZE 1,50x2,50m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60-70%

VINTAGE PERIOD Second decade of september. Manual harvest and selection of the bunches, collected in 25kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Weeding of the mechanical sub-rows.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Crushing with soft press. Static decantation at controlled temperature shaped in steel tanks. Fermentation at controlled temperature in steel vinifiers with selected yeasts. Refining in steel tanks from 6 to 18 months.

PRE-BOTTLING Tartaric stabilization

BOTTLING Sterile filtration and light pressure bottling

REFINING IN BOTTLE 2 months at controlled temperature

SERVING TEMPERATURE Suggested 8/10° C

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 12,50-13,00 % Vol | Total acidity 5,50-6,50 g/L | pH 3,2-3,4 | Total sulfur dioxide 80-100 mg/L

®
HISTORIA ANTIQUA
LINEA D.O.C.G.

FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.



VITIGNO Fiano di Avellino 100%

SITO DI IMPIANTO Serra di Pratola Serra 300 m/slm (AV)

Franco-Argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 23 anni

N. CEPPI/Ha 2000-2500

SESTO DI IMPIANTO 1,50x2,50m

PRODUZIONE ETTARO 60-70q

RESA IN VINO 60-70%

EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di settembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli, raccolta in cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo del sottofilastro meccanico.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

VINIFICAZIONE Piagiatura soffice. Fermentazione in bianco a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Pigatura con pressa soffice. Decantazione statica in serbatoi acciaio a temperatura controllata. Fermentazione a temperatura controllata in vinificatori di acciaio con lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi di acciaio dai 6 ai 18 mesi.

PREIMBOTTIGLIAMENTO Stabilizzazione tartarica

IMBOTTIGLIAMENTO Filtrazione sterile e imbottigliamento a leggera depressione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 2 mesi in ambiente a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 8/10° C

VALORI ANALITICI MEDI Titolo alcolometrico 12,50-13,00% Vol | Acidità totale 5,50-6,50 g/L | pH 3,2-3,4 | Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

WINE Fiano di Avellino 100%

PLANT SITE Serra di Pratola Serra 300mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 23 years

N. OF VINES PER HECTARE 2000-2500

PLANTING SIZE 1,50x2,50m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60 -70%

VINTAGE PERIOD Second decade of september. Manual harvest and selection of the bunches, collected in 25kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Weeding of the mechanical sub-rows.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Crushing with soft press. Static decantation in controlled temperature shaped in steel tanks. Fermentation at controlled temperature in steel vinifiers with selected yeasts. Refining in steel tanks from 6 to 18 months.

PRE-BOTTLING Tartaric stabilization

BOTTLING Sterile filtration and light pressure bottling

REFINING IN BOTTLE 2 months at controlled temperature

TSERVING TEMPERATURE Suggested 8/10° C.

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 12,50-13,00% Vol | Total acidity 5,50-6,50 g/L | pH 3,2-3,4 | Total sulfur dioxide 80-100 mg/L

HISTRIA ANTIQUA LINEA D.O.C.G.



HISTORIA ANTIQUA[®]
LINEA D.O.C.

IRPINIA FALANGHINA D.O.C.



VITIGNO Irpinia Falanghina 100%

SITI DI IMPIANTO Comune di Pietradefusi e Torre le Nocelle 450 m/slm (AV)

Franco-Argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N. CEPPI/Ha 2500-3000

SESTO DI IMPIANTO 1,50x2,80m

PRODUZIONE ETTARO 60-70 q

RESA IN VINO 60-70%

EPOCA VENDEMMIALE Metà settembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli, raccolta in cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo del sottofila meccanico.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Pigatura con pressa soffice. Decantazione statica in serbatoi acciaio a temperatura controllata. Fermentazione a temperatura controllata in vinificatori di acciaio con lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi di acciaio dai 6 ai 18 mesi.

PREIMBOTTIGLIAMENTO Stabilizzazione tartarica

IMBOTTIGLIAMENTO Filtrazione sterile e imbottigliamento a leggera depressione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 2 mesi in ambiente a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 8/10°C

VALORI ANALITICI MEDI Titolo alcolometrico 12,50-13,00% Vol | Acidità totale 6,00-6,50 g/L | pH 3,3-3,4 | Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

WINE Irpinia Falanghina 100%

PLANT SITE Pietradefusi and Torre le Nocelle 450 mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF VINES PER HECTARE 2500-3000

PLANTING SIZE 1,50x2,80m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60-70%

VINTAGE PERIOD Middle of september. Manual harvest and selection of the bunches collected in 25 kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Mechanical weeding of the sub-rows.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Crushing with soft press. Static decantation at controlled temperature shaped in steel tanks. Fermentation at controlled temperature in steel vinifiers with selected yeasts. Refining in steel tanks from 6 to 18 months.

PRE-BOTTLING Tartaric stabilization

BOTTLING Sterile filtration and light pressure bottling

REFINING IN BOTTLE 2 months at controlled temperature

SERVING TEMPERATURE Suggested 8/10°C

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 12,50-13,00% Vol | Total acidity 6,00-6,50 g/L | pH 3,3-3,6 | Total sulfur dioxide 80-100 mg/L

IRPINIA FALANGHINA D.O.C.
LINEA D.O.C.

IRPINIA AGLIANICO D.O.C.



VITIGNO Irpinia Aglianico 100%

SITI DI IMPIANTO Comune di Pietradefusi e Torre le Nocelle 450 m /slm (AV)

Franco-Argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N. CEPPI/Ha 2000-2500

SESTO DI IMPIANTO 1,25x 2,80m

PRODUZIONE ETTARO 60-70 q

RESA IN VINO 60%

EPOCA VENDEMMIALE Metà ottobre inizio novembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli sulla pianta, raccolta in cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo meccanico del sottofila. Selezione e diradamento delle uve all'inviaatura.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Macerazione pellicolare in vasi vinari di acciaio. Rimontaggi manuali alternati a frollature e delestage. Fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica. Affinamento dai 12 mesi e oltre a seconda dell'annata in vasi vinari d'acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO Imbottigliamento a leggera pressione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi in ambiente a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 15/18°C. Stappare la bottiglia almeno un'ora prima di essere servita.

VALORI ANALITICI MEDI Titolo alcolometrico 13,00-4,00 % Vol | Acidità totale 4,50-5,00 g/L | Anidride solforosa totale 80 mg/L

WINE Irpinia Aglianico 100%

PLANT SITE Pietradefusi and Torre le Nocelle 450 mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF VINES PER HECTARE 2000-2500

PLANTING SIZE 1,25x2,80m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60-70%

VINTAGE PERIOD Second decade of october and first decade of november. Manual harvest and selection of the bunches, collected in 25kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Weeding of the mechanical sub-rows. Selection and thinning of the grapes at veraison.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense.

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Skin maceration in steel tanks. Manual replacement alternating with fulling and delestage. Alcoholic fermentation at controlled temperature with selected yeasts. Malolactic fermentation. Refinement for 12 months and more according to vintage in steel vines.

BOTTLING Light pressure bottling

REFINING IN BOTTLE 6 months at controlled temperature

SERVING TEMPERATURE Suggested 15/18° C. Uncork the bottle at least one hour before serving.

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 13,00-14,00% Vol. | Total acidity 4,50-5,00 g/L | Total sulfur dioxide 80 mg/L

IRPINIA
AGLIANICO
D.O.C.

LINEA D.O.C.

IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.



VITIGNO Irpinia Coda di Volpe 100%

SITO DI IMPIANTO Comune di Pietradefusi 450 m/slm (AV)

Franco-Argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N. CEPPI/Ha 2500-3000

SESTO DI IMPIANTO 1,50 x 2,80m

PRODUZIONE ETTARO 60-70q

RESA IN VINO 60-70%

EPOCA VENDEMMIALE Metà di settembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli, raccolta in cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo del sottofila meccanico.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

CANTINA Separazione meccanica raspi/uve. Pigiatura con pressa soffice. Decantazione statica in serbatoi acciaio a temperatura controllata. Fermentazione a temperatura controllata in vinificatori di acciaio con lieviti selezionati. Affinamento in serbatoi di acciaio dai 6 ai 18 mesi.

PREIMBOTTIGLIAMENTO Stabilizzazione tartarica

IMBOTTIGLIAMENTO Filtrazione sterile e imbottigliamento a leggera depressione

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 2 mesi in ambiente a temperatura controllata

TEMPERATURA DI SERVIZIO Consigliata 8/10°C

VALORI ANALITICI MEDI Titolo Alcolometrico 12,00-13,00 % Vol | Acidità totale 5,50- 6,50 g/L | pH 3,3-3,6 | Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

WINE Irpinia Coda di Volpe 100%

PLANT SITE Pietradefusi 450 m/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

FORM OF BREEDING Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF VINES PER HECTARE 2500-3000

PLANTING SIZE 1,50x2,80m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60 -70%

VINTAGE PERIOD Second decade of september. Manual harvest and selection of the bunches, collected in 25 kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Mechanical weeding of the sub-rows.

PHYTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Mechanical separation of grape stalks. Crushing with soft press. Static decantation at controlled temperature shaped in steel tanks. Fermentation at controlled temperature in steel vinifiers with selected yeasts. Refining in steel tanks from 6 to 18 months.

PRE-BOTTLING Tartaric stabilization

BOTTLING Sterile filtration and light pressure bottling

REFINING IN BOTTLE 2 months at controlled temperature

SERVING TEMPERATURE Suggested 8/10° C.

AVERAGE ANALYTICAL VALUES Alcoholic title 12,00-13,00% Vol | Total acidity 5,50-6,50 g/L | pH 3,3-3,6 | Total sulfur dioxide 80-100 mg/L

IRPINIA CODA DI VOLPE D.O.C.

LINEA D.O.C.



HISTAN
LINEA I.G.T.

CAMPANIA
FALANGHINA
I.G.T.



TIPOLOGIA Vino bianco monovarietale
VITIGNO Falanghina di proprietà aziendale
EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di settembre
VENDEMMIA Manuale con selezione delle uve
PIGIATURA Mosto fiore con pressa soffice
VINIFICAZIONE Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO Sterile a leggera depressione
VALORI ANALITICI MEDI
Titolo alcolometrico 12,50-13,00% Vol
Acidità totale 5,50-6,50 g/L
pH 3,2-3,4
Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

HISTANI
LINEA I.G.T.

CAMPANIA
FIANO
I.G.T.



TIPOLOGIA Vino bianco monovarietale
VITIGNO Fiano di proprietà aziendale
EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di settembre
VENDEMMIA Manuale con selezione delle uve
PIGIATURA Mosto fiore con pressa soffice
VINIFICAZIONE Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO Sterile a leggera depressione
VALORI ANALITICI MEDI
Titolo alcolometrico 12,50-13,00% Vol
Acidità totale 5,50-6,50 g/L
pH 3,2-3,4
Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

HISTANI
LINEA I.G.T.

CAMPANIA
GRECO
I.G.T.



TIPOLOGIA Vino bianco monovarietale
VITIGNO Greco di proprietà aziendale
EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di settembre
VENDEMMIA Manuale con selezione delle uve
PIGIATURA Mosto fiore con pressa soffice
VINIFICAZIONE Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO Sterile a leggera depressione
VALORI ANALITICI MEDI
Titolo alcolometrico 12,50-13,00% Vol
Acidità totale 5,50-6,50 g/L
pH 3,2-3,4
Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

HISTANI
LINEA I.G.T.

CAMPANIA
AGLIANICO
I.G.T.



TIPOLOGIA Vino rosso monovarietale
VITIGNO Aglianico di proprietà aziendale
EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di ottobre
VENDEMMIA Manuale con selezione delle uve
PIGIATURA Diraspa pigiatura
VINIFICAZIONE Fermentazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce.
Rimontaggio e follatura. Fermentazione malolattica.
AFFINAMENTO In acciaio 12-24 mesi a seconda dell'annata.
IMBOTTIGLIAMENTO Leggera depressione
VALORI ANALITICI MEDI
Titolo alcolometrico 13,00-14,00% Vol
Acidità totale 4,50-5,00 g/L
pH 3,2-3,4
Anidride solforosa totale 80-100 mg/L

HISTANTI
LINEA I.G.T.

CAMPANIA
ROSATO
I.G.T.



TIPOLOGIA Vino rosato monovarietale
VITIGNO Aglianico di proprietà aziendale
EPOCA VENDEMMIALE Prima decade di settembre
VENDEMMIA Manuale con selezione delle uve
PIGIATURA Diraspa pigiatura

VINIFICAZIONE Separazione meccanica raspi/uve.
Fermentazione a temperatura controllata con lieve
macerazione sulle bucce per colore rosa tenue.

AFFINAMENTO In vasi vinari d'acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO Leggera depressione

VALORI ANALITICI MEDI

Titolo alcolometrico 13,00% Vol

Acidità totale 5,8 g/L

pH 3,32

Estratto secco 24 g/L

TYPE Rosé monovariety wine

GRAPE Aglianico owned by the company

VINTAGE PERIOD First decade of september

HARVEST Manual with selection of the grapes

PRESSING Destemmer crushing

VINIFICATION Mechanical separation of stalks/grapes.
Temperature-controlled fermentation with light
maceration on skins for soft pink color.

AGING In steel wine vessels

BOTTLING Slight depression

AVERAGE ANALYTICAL VALUES

Alcoholic strength 13,00% Vol

Total acidity 5,8 g/L

pH 3,32

Dry extract 24 g/L

HISTANTI
LINEA I.G.T.





VINO FRIZZANTE - SPUMANTE
GRAPPA - OLIO

EBRETZA
VINO FRIZZANTE
I.G.T.



VITIGNO Aglianico 100%

SITI DI IMPIANTO Comune di Pietradefusi e Torre le Nocelle 450m/slm (AV)

SUOLO Franco-argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

ETÀ VIGNETO 10 anni

N. CEPPI/Ha 2000/2500

SESTO DI IMPIANTO 1,25x2,80m

PRODUZIONE ETTARO 60-70 q

RESA IN VINO 60%

EPOCA VENDEMMIALE Seconda decade di settembre. Vendemmia manuale e cernita dei grappoli sulle piante, raccolta in Cassette da 25 kg.

CURE AGRONOMICHE Inerbimento spontaneo dei filari. Lavorazione del terreno a filari alterni. Diserbo meccanico del sottofila. Selezione e diradamento delle uve all'invariatura.

DIFESA FITOSANITARIA Lotta integrata

CANTINA Pressatura soffice delle uve intere. Vinificazione in bianco. Decantazione statica del mosto. Fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati. Presa di spuma in autoclave secondo il metodo Charmat.

IMBOTTIGLIAMENTO Imbottigliamento isobarico

AFFINAMENTO IN BOTTELLIGIA 3 mesi a temperatura controllata

VALORI ANALITICI MEDI *Titolo alcolometrico 11,00-12,00% Vol | Acidità totale 6,50-7,50 | Anidride solforosa totale 80mg/L*

ESAME VISIVO Vino limpido, brillante, colore bianco con riflessi giallo paglierino. Fine perlage.

ESAME OLFATTIVO Note aromatiche fruttate (fragola) e vegetali su fondo di crosta di pane.

ESAME GUSTATIVO Leggera sensazione calorica, molto fresco e saporito. Equilibrato rapporto tra la percezione acida e quella alcolica. Sensazione finale persistente.

WINE Aglianico 100%

PLANT SITE Pietradefusi and Torre le Nocelle 450 mt/amsl (AV)

SOIL Clay-loam

TRAINING FORM Guyot

AGE OF VINEYARD 10 years

N. OF WINES PER HECTARE 2000-2500

PLANTING SIZE 1,25x2,80m

PRODUCTION PER HECTARE 60-70q

RENDERED IN WINE 60%

VINTAGE PERIOD Second decade of september. Manual harvest and selection of the bunches on the vines collected in 25 kg cases.

AGRONOMIC CARE Spontaneous grassing of the rows. Tillage in alternating rows. Mechanical weeding of the sub-rows. Selection and thinning of the grapes at veraison.

PHOTOSANITARY DEFENSE Integrated defense

WINERY Soft pressing of the whole grapes. Static decantation of the must. Fermentation in white at controlled temperature with selected yeasts. Frothing in autoclave according to the Charmat method.

BOTTLING Isobaric bottling

REFINING IN BOTTLE 3 months at T°controlled environment.

AVERAGE ANALYTICAL VALUES *Alcoholic title 11,00-12,00% Vol | Total acidity 6.50-7,50 g/L | Total sulfur dioxide 80 mg/L*

VISUAL TEST Clear bright wine. White with pale straw yellow reflection. Fine perlage.

ODOUR TEST Fruity aromatic notes (strawberry) and vegetables on bread crust.

TASTE TEST Light caloric sensation, very fresh and savory balanced relationship between acid and alcoholic perception. Final persistent sensation.

HAQ

SPUMANTE BRUT



TIPOLOGIA Vino spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Aglianico selezionate nei nostri vigneti.

UVAGGIO Aglianico 100%

VINIFICAZIONE Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata.

METODO DI PRESA DI SPUMA Metodo Charmat con permanenza prolungata sui lieviti.

COLORE Giallo paglierino chiaro

CARATTERISTICHE OLFATTIVE Etereo con note delicatamente fruttate

CARATTERISTICHE GUSTATIVE Secco, gradevolmente fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol

TYPE Sparkling wine obtained with vinification of Aglianico grapes selected in our vineyards.

WINE Aglianico 100%

VINIFICATION Soft pressing of the whole grapes and the fermentation at controlled temperature

FROTHING Charmat method with prolonged stay on the yeast

COLOUR Light straw yellow

OLFACtORY CHARACTERISTICS Ethereal with delicately fruity notes

TASTING CHARACTERISTICS Dry, pleasantly fresh.

SERVING TEMPERATURE 6-8°C

ALCOHOLIC CONTENT 11,5% Vol

HAQ

SPUMANTE BRUT ROSÈ



TIPOLOGIA Vino spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve autoctone Aglianico del nostro territorio.

UVAGGIO Aglianico 100%

VINIFICAZIONE Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE Rosè

CARATTERISTICHE OLFATTIVE Etereo con note delicatamente fruttate

CARATTERISTICHE GUSTATIVE Secco, gradevolmente con bouquet di fiori freschi e frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA 12% Vol

TYPE Sparkling wine obtained from the vinification in white by autoctone Aglianico grapes of our territory.

WINE Aglianico 100%

VINIFICATION Soft pressing of the whole grapes and at a controlled temperature fermentation.

COLOUR Rosè

OLFACCTORY CHARACTERISTICS Ethereal with delicately fruity notes

TASTING CHARACTERISTICS Dry, pleasantly with fresh flower bouquet and red fruits.

SERVING TEMPERATURE 6-8°C

ALCOHOLIC CONTENT 12% Vol

GRAPPA

da uve monovitigno **Fiano, Greco e Aglianico**
grapes from a single vineyard, **Fiano, Greco and Aglianico**

Riserva invecchiata in rovere
The **Grappa Reserve** is aged in oak barrels.



Per le origini e la sua consolidata tradizione, la grappa appartiene alla cultura e ai consumi del Nord Italia. Eppure le vinacce dei nostri vini hanno offerto inaspettati risultati. Il delicato processo di distillazione è stato demandato a chi ha fatto della cultura della grappa l'insegna della propria vita.

Un'altra antica famiglia, a cui affidiamo le nostre vinacce: **Nannoni**, che a Civitella Paganico, in piena Maremma toscana, distilla nel solco di criteri sapienti e artigiani. La nostra grappa non va oltre le tremila bottiglie. Un tesoro che riserviamo a chi sa apprezzare i nostri vini.

From its origins, the grappa tradition belongs to the culture and the consumption of the north of Italy, but the marcs of our wines have offered unexpected results. The delicate distillation process has been transferred from who developed and spread the grappa culture.

A fundamental step of our grappa production takes place in Tuscany, thanks to the expertise of the Nannoni family, to whom we entrust our marcs. Our grappa reserve counts three thousand bottles. A limited edition which represents a treasure we reserve to those who appreciate our wines.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il nostro oliveto ospita le cultivar più accreditate:

Ogliarola e Ravece per produrre un prestigioso olio.

Olive raccolte a mano in piccole cassette, molite a freddo in giornata, in assoluta purezza.

Un extravergine prodotto in quantità limitata per garantire sempre l'integrità e l'eccellenza.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

With our olive trees, mainly ogliarola and ravece, we produce a prestigious oil. Olives are collected by hand, laid down in small boxes and milled in the same day, these are the secret of our oil.

A limited edition to ensure the integrity and the excellence of our product.



HISTRIA ANTIQUA



CONSORZIO HISTORIA ANTIQUA SOCIETÀ AGRICOLA A.R.L.

Cantina, Sede legale e Sede operativa

via Variante Est S.S. 7/bis n. 75

83030 MANOCALZATI (Avellino) - Italia

Tel./fax +39 0825 675240 - fax +39 0825 676714

www.historiaantiqua.it - info@historiaantiqua.it

seguici su /historiaantiqua



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION NO. 1308/2013