



CASCINA DEI MARCHESI

AZIENDA OLIVINICOLA

CASCINA DEI MARCHESI
Azienda Olivinicola

Cervinara (Av)

www.cascinadeimarchesi.com
info@cascinadeimarchesi.com

LA STORIA.

L'azienda oli-vinicola "**Cascina dei Marchesi**" nasce dal desiderio di **Francesco Pepe** di tornare nei luoghi della sua infanzia e di vedere i terreni, che da sempre la sua famiglia aveva curato in modo diretto e genuino, produrre beni agricoli per una più vasta "cerchia di amici".

Persone con cui condividere un sogno ed il piacere di gustare prodotti sani e veraci.

La passione di famiglia per la produzione di vino ad uso privato, la volontà di preservare la tradizione agricola di quei luoghi, l'amore per quelle terre da sempre vissute con entusiasmo e stupore, ha portato alla realizzazione di un nuovo progetto, dove la passione e la cura si uniscono nel seguire diligentemente l'intera filiera di produzione, passando per la raccolta e la vinificazione delle uve, per finire quindi sulle tavole italiane, attraverso una rete vendita gestita internamente all'azienda.

L'azienda agricola è situata alle pendici del monte Taburno, nel comune avellinese di Cervinara, a circa 300 mt sul livello del mare. Alla produzione vitivinicola si affianca quella olearia, per completare la fisiologia del territorio, che vede nella vite e nell'ulivo la destinazione più conforme alla natura geo-ambientale di quelle pendici.

Il nome dell'azienda "**Cascina dei Marchesi**" nasce dal collegamento storico di queste terre alla araldica della famiglia Pepe; antichissima famiglia nobile, fregiata del titolo di Baronissi.

Originariamente detta Pepiri, insediatasi in Avellino ed in Monitoro, oggi Montoro Superiore.

A partire dall'anno 683 d.C., la Famiglia Pepe partecipa alla storia di Napoli e dei suoi territori, che si trovavano allora sotto il dominio del Duca Bizantino, in rappresentanza dell'Imperatore Romano d'Oriente, con sede a Costantinopoli.

Riceve onori e gloria per la sua intensa partecipazione alla vita pubblica.

L'alto lignaggio della famiglia Pepe viene riconosciuto dal Regno d'Italia, col titolo di Marchese, a seguito della successione dalla famiglia Tripaldi Carafa, ove la Marchesa Maria Luisa, coniugata Pepe, trasmette il titolo, secondo l'uso matrilineare napoletano, al figlio Francesco Saverio.

Il riconoscimento del titolo, con anzianità al 1608, avviene a mezzo di Real Rescritto del 4 luglio 1882, e viene riportato nell'Annuario Araldico della Nobiltà Italiana del 1922.

I NOSTRI PRODOTTI



i nobili

I SUPREMI

I DIVINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



www.cascinadeimarchesi.com

IN CANTINA ALLA CASCINA.

La **Cascina dei Marchesi** propone tre linee di produzione, frutto di uve selezionate e controllate:

Nei **Nobili** troviamo uve esclusive e pregiate che vanno a formare i vini **D.O.C.:** **Aglianico**; **Fiano**; **Falanghina** ed **Aglianico Rosato**. Si caratterizzano per le etichette con incisioni in oro ed argento.

Nei **Supremi** assaggerete i vini **I.G.P.** derivati solo da eccellenti uve **Aglianico** e **Falanghina** dei vitigni della zona del Beneventano. Le bottiglie sono riconoscibili dalle etichette nere con i nomi scritti con colori a caldo.

I **Divina** sono ottimi vini da pasto con la percentuale di uve **Aglianico** per il rosso e **Falanghina** per il bianco nella misura del 85 % minimo. Sulle etichette, a fondo bianco, il corpo di una donna che si trasforma in Vigna a rappresentare l'unione fra la madre terra e l'uomo.

i nobili

AGLIANICO DEL SANNIO

Denominazione di Origine Controllata, il vino **Aglianico del Sannio** ha un colore rosso rubino; con l'invecchiamento assume riflessi aranciati, dall'odore armonico e cresce in intensità e gradevolezza con l'età, ha un sapore asciutto, caldo, armonico, giustamente tannico, con l'invecchiamento diventa sempre più vellutato.

Abbinamenti Gastronomici: L' **Aglianico del Sannio** è un vino che si abbina ottimamente con arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di **18° C.**



i nobili

FALANGHINA DEL SANNIO

Denominazione di Origine Controllata, il vino **Falanghina del Sannio** ha un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca e gialla, ha un sapore secco, fresco, lievemente acidulo, a volte vivace, di buon corpo e persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: La **Falanghina del Sannio**, possiede un'incredibile versatilità; Ottimo servito freddo quale aperitivo, si sposa perfettamente sia su piatti di pesce come ostriche crude, pasta con frutti di mare, crostacei, sia su formaggi morbidi, caprini giovani, mozzarella di bufala campana, flans di verdure.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di **6°/8° C.**



i nobili

FIANO DEL SANNIO

Denominazione di Origine Controllata, il vino **Fiano del Sannio** ha un colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio, con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata, acacia e miele d'arancio.

Al palato è persistente ed elegante e possiede anche una buona struttura.

Abbinamenti Gastronomici: bianco ideale per accompagnare crostacei, pesci con salse e grigliate marinare.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura all'incirca di **11° C.**

I SUPREMI

AGLIANICO IGP

Il vino **Aglianico** ha un colore rosso rubino; con l'invecchiamento assume riflessi aranciati, dall'odore armonico e cresce in intensità e gradevolezza con l'età, ha un sapore asciutto, caldo, armonico, giustamente tannico, con l'invecchiamento diventa sempre più vellutato.

Abbinamenti Gastronomici: L' **Aglianico** è un vino che si abbina ottimamente con arrosti, selvaggina, brasati e formaggi stagionati.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di **18° C.**



I SUPREMI

FALANCHINA IGP

Il vino **Falanghina** ha un colore giallo paglierino, con riflessi dorati, profumi intensi e complessi di frutta a polpa bianca e gialla, ha un sapore secco, fresco, lievemente acidulo, a volte vivace, di buon corpo e persistenza.

Abbinamenti Gastronomici: La **Falanghina**, possiede un'incredibile versatilità; Ottimo servito freddo quale aperitivo, si sposa perfettamente sia su piatti di pesce come ostriche crude, pasta con frutti di mare, crostacei, sia su formaggi morbidi, caprini giovani, mozzarella di bufala campana, flans di verdure.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di **6°/8° C.**



I DIVINA

DIVINA ANIMA ROSSA

Indicazione geografica protetta

Colore rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore caratteristico, gradevole, persistente; sapore asciutto leggermente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento.

Vitigni **Aglianico** (min. 85%), altri (max 15%).

Abbinamenti Gastronomici: Si accompagna piacevolmente al capretto al forno, stracotti di vitello in Aglianico, cinghiale, formaggi stagionati piccanti; si abbina perfettamente con i maccheroni al ragù.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di **18° C.**



I DIVINA

DIVINA ANIMA BIANCA

Indicazione geografica protetta

Colore paglierino; odore tipico caratteristico; sapore asciutto ed intenso;

Vitigni: **Falanghina** (min. 85%), altri (max 15%).

Abbinamenti Gastronomici: Particolarmente adatto come aperitivo; si abbina ad antipasti e frutti di mare, pesce al vapore; garantisce alleanza di speciale eleganza con spigole in torta di sale; eccellente con pettole e fagioli.

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di **6°/8° C.**

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio **extravergine di oliva** viene estratto da olive italiane, raccolte direttamente dagli alberi.

È ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Olio estratto in **Italia** da olive coltivate in Italia.

Così **Cascina dei Marchesi** si presenta sulle vostre tavole con quel profumo e quel **sapore d'altri tempi**.



*“ Il vino eleva l'anima e i pensieri, e le inquietudini
si allontanano dal cuore dell'uomo. ”*



CASCINA DEI MARCHESI
Azienda Olivinicola

Cervinara (Av)

*www.cascinadeimarchesi.com
info@cascinadeimarchesi.com*