



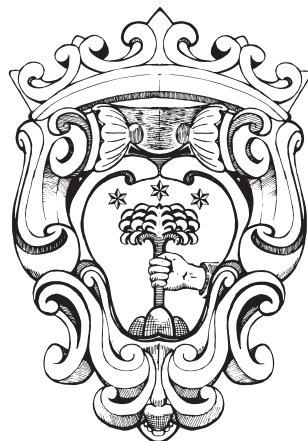
AZIENDA VINICOLA

CARDINALE









AZIENDA VINICOLA  
**CARDINALE**

CONTRADA PIANA, 13  
83030 TAURASI (AV) ITALY

TEL. / FAX: +39.0825.22399  
INFO +39.339.8246372

INFO@VINICOLACARDINALE.IT  
WWW.VINICOLACARDINALE.IT

# Un viaggio nella nostra Tradizione

---

Cardinale è nome di forte suggestione nell'Irpinia più mistica che verde.

È un'azienda vinicola nata dalla volontà dei coniugi Zullo-Cardinale che, anche sulla scorta di precedenti ed importanti esperienze, hanno deciso di dare vita ad una propria linea di vini autoctoni, semplici e concreti.

I vini prodotti protendono alla riscoperta dei gusti tradizionali, lontani dai corsi delle mode. I profumi e sapori trovano nelle nostre bottiglie la vera essenza della terra d'Irpinia.

Abbiamo deciso di continuare questo viaggio data la quasi secolare esperienza nel settore, fondendo le conoscenze e aggiungendo un tocco giovanile alla nostra linea. È da qui che nasce l'azienda Vinicola Cardinale.

Dal Rosale alla Grappa del Cardinale, ogni vino ha una dedica particolare ad un luogo o ad una persona, per arricchire una gamma di prodotti: il Rosale per conferire un tocco giovanile e fresco e per dare una scossa ai canoni, e la Grappa per dimostrare che da un prodotto di scarto ne può risultare uno finito di eccezionale qualità.

Siamo molto attenti alle relazioni che intercorrono tra noi e i consumatori finali: è un dato di fatto che il rapporto produttore-cliente sia cambiato, poiché quest'ultimo ricerca nel prodotto che va ad acquistare la qualità, informandosi sullo stesso riguardo l'intero processo di lavorazione, considerando i tipi di legni utilizzati durante il processo di invecchiamento e di finitura in botte.

In poche parole, il cliente non acquista soltanto per il prestigio del nome, ma ha ampliato le proprie conoscenze in materia: ecco perché insistiamo molto sulla qualità.

Proprio seguendo questa tesi, riteniamo fondamentali i pareri e le opinioni dei consumatori cercando di recepire le sensazioni che hanno provato una volta assaggiato il nostro prodotto.

Il percorso che abbiamo intrapreso segue anche il mercato estero, utile a fare conoscere ed apprezzare un'eccellenza del nostro Paese, per condividere nel resto del mondo la nostra passione e l'ardore con il quale produciamo il nostro vino.



# A journey in our History

---

Cardinale is the name of a strong suggestion that Irpinia is more mystical than green.

It is a winery that was founded by the will of spouses Zullo-Cardinale that, even on the basis of previous important experiences, they decided to give life to their own line of native wines, simple and concrete.

The wines reach out to the rediscovery of traditional flavours, away from course fashion. The aromas and flavours found in the bottles is the essence of the land of Irpinia.

We decided to go on this trip because of our families almost one centuryold experience in the field, blending knowledge and adding a youthful touch to our line. This is where the company Vinicola Cardinale was founded.

From Rosale Grappa Cardinale, every wine has a dedication to a particular place or a person, to enrich a range of products: the Rosale is to bring a touch of youth and freshness and to give a jolt to the canons, and Grappa is to prove that from a waste product it may result in a finished exceptional quality.

We are very attentive to the relationships that exist between us and the end consumers and infact believe that the manufacturercustomer relationship has changed recently in the search of finding a good quality product as well as inquiring on the entire manufacturing process. Also the types of wood used during the process of aging and finishing in cask is considered.

Which means that the customer does not purchase wine considering a prestigious name anymore, due to the fact that consumers have expanded their knowledge on the subject, which is why we insist on quality.

We follow the fundamentals and the consumers opinions and views, trying to incorporate their feelings as soon as they taste our product.

The path we have taken is to follow the foreign market, using our knowhow and appreciate the excellence of our country, and all around the world to share the passion and the fervor with which we produce our wine.













## TAURASI RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

### **Vitigni:**

Aglianico 100%  
Età media dei ceppi 70 anni

**Area di Produzione:**  
Comune di Taurasi

**Vendemmia:**  
Inizio Novembre

**Sistema di vinificazione:**  
Fermentazione a temperatura  
controllata per circa 3 settimane

**Maturazione:**  
Minimo 4 anni in botti di rovere

**Affinamento:**  
Minimo 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:**  
14,5° – 15,5° C

**Colore:**  
Rosso rubino intenso

**Profumo:**  
Bouquet ampio, complesso, intenso, che  
ricorda la frutta rossa matura, cuoio,  
tabacco, note balsamiche

**Abbinamento:**  
Indicato per arrostiti, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:**  
18/20° gradi

Stappare la bottiglia qualche ora prima e  
preferibilmente decantarla

## TAURASI RISERVA

DENOMINATION OF CONTROLLED  
AND GUARANTEED ORIGIN

### **Vines:**

Aglianico 100%  
Average age of the vines 70 years

**Production Area:**  
City of Taurasi

**Harvest:**  
Beginning of November

**Wine making system:**  
Temperature-controlled fermentation  
for about 3 weeks

**Aged:**  
Minimum 4 years in oak barrels

**Refining:**  
Minimum of 6 months in bottles

**Alcohol content:**  
14,5° – 15,5° C

**Colour:**  
Ruby red

**Bouquet:**  
Large, complex, intense, reminiscent of  
ripe red fruit, leather, tobacco, balsamic  
notes

**Food choices:**  
For roast, aged cheeses

**Serving temperature:**  
18/20° degrees

Uncork before serving and preferably  
praise it

# CENTO CEPPI





IRPINIA AGLIANICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA

**Vitigni:**  
Aglanico 100%

**Area di Produzione:**  
Taurasi e comuni dell'area della D.O.C.

**Vendemmia:**  
Fine Ottobre, inizio Novembre

**Sistema di vinificazione:**  
Contenitori di acciaio

**Maturazione:**  
1 anno in contenitori di acciaio,  
6 mesi in barrique

**Affinamento:**  
4 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:**  
12,5° – 13,5° C

**Colore:**  
Rosso rubino

**Profumo:**  
Intenso e persistente

**Abbinamento:**  
Indicato per primi piatti con sughi  
saporiti, carni rosse e formaggi

**Temperatura di servizio:**  
18/20° gradi

Stappare la bottiglia qualche ora prima e  
preferibilmente decantarla

IRPINIA AGLIANICO  
DENOMINATION OF CONTROLLED ORIGIN

**Vines:**  
Aglanico 100%

**Production Area:**  
Taurasi and municipalities in the D.O.C.

**Harvest:**  
End of October, beginning of November

**Wine making system:**  
Steel containers

**Aged:**  
1 year in steel containers,  
6 months in barriques

**Refining:**  
4 months in bottles

**Alcohol content:**  
12,5° – 13,5° C

**Colour:**  
Ruby red

**Bouquet:**  
Intense and persistent

**Food choices:**  
Ideal with pasta dishes with tasty sauces,  
red meats and cheeses

**Serving temperature:**  
18/20° degree

Uncork before serving and preferably  
praise it



# NARDUCCIO





TAURASI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
V.Q.P.R.D.

**Vitigni:**  
Aglianico 100%

**Area di Produzione:**  
Comune di Taurasi

**Vendemmia:**  
Inizio Novembre

**Sistema di vinificazione:**  
Fermentazione a temperatura  
controllata per circa 3 settimane

**Maturazione:**  
3 anni in botti di rovere di varie misure

**Affinamento:**  
Minimo 6 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:**  
14° – 15° C

**Colore:**  
Rosso rubino intenso

**Profumo:**  
Intenso e persistente di frutti a bacche  
rosse, confettura di amarena, vaniglia,  
note balsamiche

**Abbinamento:**  
Indicato per carni rosse, selvaggina,  
formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:**  
18/20° gradi

Stappare la bottiglia qualche ora prima e  
preferibilmente decantarla

TAURASI  
DENOMINATION OF CONTROLLED  
AND GUARANTEED ORIGIN  
V.Q.P.R.D.

**Vines:**  
Aglianico 100%

**Production Area:**  
City of Taurasi

**Harvest:**  
Early November

**Wine making system:**  
Temperaturecontrolled fermentation  
for about 3 weeks

**Aged:**  
3 years in oak barrels of various sizes

**Refining:**  
Minimum of 6 months in bottles

**Alcohol content:**  
14° – 15° C

**Colour:**  
Ruby red

**Bouquet:**  
Intense and persistent fruit in red berries,  
black cherry jam, vanilla, balsamic notes

**Food choices:**  
Suitable for red meats, game and mature  
cheeses

**Serving temperature:**  
18/20° degrees

Uncork before serving and preferably  
praise it

# LE ESCHÉ







FIANO DI AVELLINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
V.Q.P.R.D.

**Vitigni:**  
Fiano 100%

**Area di Produzione:**  
Comuni indicati dal disciplinare  
D.O.C.G.

**Vendemmia:**  
Metà di Ottobre

**Sistema di vinificazione:**  
Fermentazione a temperatura  
controllata a freddo

**Maturazione:**  
Contenitori di acciaio

**Affinamento:**  
In bottiglia

**Gradazione alcolica:**  
12° - 13° C

**Colore:**  
Giallo paglierino chiaro

**Profumo:**  
Florali di ginestra, frutta secca tostata

**Abbinamento:**  
Tutta la cucina a base di pesce: crostacei,  
molluschi oltre a formaggi freschi

**Temperatura di servizio:**  
10/12° gradi

FIANO DI AVELLINO  
DENOMINATION OF CONTROLLED  
AND GUARANTEED ORIGIN  
V.Q.P.R.D.

**Vines:**  
Fiano 100%

**Production Area:**  
Municipalities listed in the specification  
D.O.C.G.

**Harvest:**  
Mid October

**Wine making system:**  
Temperature controlled fermentation cold

**Aged:**  
In steel container

**Refining:**  
Bottled

**Alcohol content:**  
12° - 13° C

**Colour:**  
Yellow light straw

**Bouquet:**  
The floral broom, toasted nuts

**Food choices:**  
All fish dishes and seafood : shellfish,  
mollusks plus cheeses

**Serving temperature:**  
10/12° degrees

# LE CAVE





# ROSALE

**Vitigni:**

Aglianico 100%

**Area di Produzione:**

Comune di Taurasi e limitrofi

**Vendemmia:**

Fine Ottobre

**Sistema di vinificazione:**

Fermentazione separata in acciaio a temperatura controllata

**Maturazione:**

In contenitore di acciaio

**Affinamento:**

In bottiglia

**Gradazione alcolica:**

12,5° – 14,5° C

**Colore:**

Rosa tenue

**Profumo:**

Frutta fresca

**Abbinamento:**

Indicato per antipasti, risotti e pesce

**Temperatura di servizio:**

10/12° gradi

**Vines:**

Aglianico 100%

**Production Area:**

City of Taurasi and neighboring

**Harvest:**

End of October

**Wine making system:**

Fermented separately in temperature controlled stainless steel

**Aged:**

In steel container

**Refining:**

Bottled

**Alcohol conten:**

12,5° – 14,5° C

**Colour:**

Light pink

**Bouquet:**

Fresh fruit

**Food choices:**

For starters, risotto and fish dishes

**Serving temperature:**

10/12° degrees







Racchiude il blend in distillazione delle tre D.O.C.G.: Taurasi; Fiano di Avellino; Greco di Tufo, vinacce sapientemente selezionate e fatte riposare affinché i profumi e gli aromi dei tre vitigni possano fondersi.

Dopo la distillazione, la grappa è fatta invecchiare in botti di legno di acacia, ciliegio, rovere, castagno e gelso.

**Invecchiamento minimo:**  
3 anni

**Temperatura di servizio:**  
20° gradi

Encloses the blend in distillation of the three D.O.C.G.: Taurasi; Fiano di Avellino ; Greco di Tufo , marked and selected by an expert and then made to rest so that the flavours and aromas of the three varieties merge.

After distillation, the brandy is aged in wooden barrels of acacia, cherry, oak, chestnut and mulberry.

**Minimum ageing:**  
3 years

**Temperatura di servizio:**  
20° degrees





# Passione Territorio Taurasi

---

Terra di sapori, terra del verde: l'Irpinia è un fiore all'occhiello per gli amanti dell'enogastronomia, un ambiente unico capace di esprimere le proprie peculiarità anche nella produzione vitivinicola.

Taurasi ne è l'emblema: il comune in provincia di Avellino, infatti, è il più grande centro enologico della media Valle del Calore.

Il clima, il terreno, l'esposizione dei vigneti e la stessa qualità dell'uva, rendono il luogo particolarmente fecondo per la produzione di vini.

Tra le particolarità del territorio spuntano le uve dell'Aglianico, vitigno di origine greca, che si esplicitano in una bevanda raffinata, riconosciuta e 'custodita' dal marchio D.O.C.G. Denominazione di origine controllata e garantita.

La normativa ritiene idonei per il riconoscimento i vigneti situati sulle colline o quelli che seguono le esposizioni più adatte.

Nel centro storico del paese, ogni anno nel mese di agosto, il vino è celebrato in una fiera ricca di animazioni e stand enogastronomici, articolati nei vicoli del castello Marchionale, il maniero di origine longobarda che ospita l'Enoteca Regionale dei Vini d'Irpinia.

# Passion Territory Taurasi

---

The land of flavours, the land of green: Irpinia is a flagship for wine lovers, a unique environment capable of expressing its own peculiarities also in the production of fine wine.

Taurasi is the emblem: the town is in the province of Avellino, in fact, it is the largest wine centre of the Valley of the Calore.

The climate, soil, exposure of the vineyards and the same quality of the grapes, make the place a particular area and fruitful for the production of all wines.

Among the special features of the territory, we can find the sprout Aglianico grapes which are a grape variety of Greek origin, which reflects a refined beverage, recognized, authenticated, guarded and protected by the brand D.O.C.G. Designation of origin and guaranteed.

The legislation considers the recognition of vineyards that are situated the hills of Irpinia or located in accurate areas and exposures that remain to be more suitable for the production.

Located in the centre of the country, every year in the month of August, the wine is celebrated in an exhibition full of animated events and food stands, articulated in the alleys of the Castle Marchionale, the manor of Lombardi origin that houses the Regional Wines of Irpinia.







