



“ Questo per me è solo l’inizio. Alla passione, che è stata la molla che mi fatto iniziare, ho aggiunto la meticolosità e la continua ricerca della perfezione. Sono grato agli operatori del settore che, dopo aver assaggiato i miei prodotti, con i loro concreti incoraggiamenti mi spingono a continuare questa difficile missione: produrre ottimi vini da far conoscere sia in Italia che all’estero. ”

WWW.MAIELLARO.IT

Maiellaro®
AZIENDA AGRICOLA

Maiellaro®
AZIENDA AGRICOLA

Cell.: +39 337972340 – Fax: +39 081 5454497
info@maiellaro.it – P. IVA: 06177130637

Sede Fiscale:
Via della Scesa dei Pastori, 38 – 80131 Napoli

Sede Operativa:
Contrada Laura – 82030 Melizzano (BN)

Foto: Dario Rovere & Leonardo Mattei



LA NOSTRA STORIA, I NOSTRI VINI

Tutto è nato grazie a mio nonno Gennaro Maiellaro, che era contadino. Tra i ricordi più belli della mia **infanzia** ci sono le domeniche in cui mio padre mi portava in campagna, nel salernitano. Era sempre festa, ma la festa più importante era la vendemmia.

Qualche anno fa, decisi di comprare un pezzo di terra a **Melizzano**, nel beneventano, terra denominata dell’olio buono e del vino migliore, ed ho deciso di cominciare l’affascinante arte della vinificazione. Mi sono posto l’obiettivo di puntare ad un **prodotto di qualità**, ho scelto il **vitigno Aglianico** e sono partito.

Ho coinvolto la mia famiglia e la brava gente del posto, non solo gli esperti contadini, e mi sono avvalso soprattutto della **competenza** di un buono agronomo ed un noto enologo. Abbiamo impiantato le barbatelle certificate di **Aglianico biotipo Taurasi 100%**, e tutte le fasi di lavorazione dovevano avere i requisiti per ottenere un vino DOC.

Così è nato il primo vino che ho chiamato “**Nova Vita**”, Aglianico al 100%, lasciato riposare per 3 mesi in fusti di acciaio e 9 mesi in **barrique** di rovere. L’impegno è stato enorme, ma è stato ripagato ampiamente dalla soddisfazione di aver creato un vino di qualità superiore.

Dopo aver ricevuto diverse richieste ho prodotto un Aglianico più morbido e rotondo, abbinabile a pietanze più delicate e l’ho chiamato “**Vivido**”, il quale avendo riposato in fusti di acciaio, non ha le caratteristiche complesse di vino da “meditazione” del Nova Vita.

Questo per me è solo l’inizio. Alla passione, che è stata la molla che mi ha fatto iniziare, si è aggiunta la meticolosità e la **continua ricerca della perfezione**. Sono grato agli operatori del settore che, dopo aver assaggiato i miei prodotti, con i loro concreti incoraggiamenti mi spingono a continuare questa difficile missione: produrre ottimi vini da far conoscere sia in Italia che all’estero.

Carmine Maiellaro





SCHEDA TECNICA

NOME DEL VINO: “Nova Vita”
QUALIFICA:
 Aglianico del Sannio DOC Riserva
REGIONE: Campania
ZONA DI PRODUZIONE:
 Comune di Melizzano (BN)
TIPO DI UVA:
 Aglianico biotipo Taurasi 100%
GIACITURA DEL TERRENO:
 collinare, orientata a S/O
TIPO DI SUOLO:
 su matrice sedimentaria, con moderata presenza di breccie
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 a spalliera con potatura corta su cordone speronato
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2003
RESA PER ETTARO: 60 Q.li

EPOCA DI RACCOLTA:
 prima settimana di Ottobre
VINIFICAZIONE:
 macerazione a temperatura controllata per 10 giorni con rimontaggi al mattino e alla sera.
 Affinamento in acciaio per tre mesi e in barili di rovere da 225 litri per nove mesi
RESA IN VINO: 60 %
TENORE ALCOOLICO:
 13,5 – 14,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE:
 6,5 gr./litro
RESIDUO ZUCCHERINO:
 assente
ESTRATTO SECCO:
 32 gr./litro



SCHEDA TECNICA

NOME DEL VINO: “Serafina”
QUALIFICA:
 Falanghina del Sannio DOC
REGIONE: Campania
ZONA DI PRODUZIONE:
 Comune di Bonea (BN)
TIPO DI UVA: Falanghina biotipo beneventano 100%
GIACITURA DEL TERRENO:
 pianeggiante a 250 m s.l.m.
TIPO DI SUOLO:
 franco sabbioso su matrice sedimentaria
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 a spalliera con potatura corta a capo a frutto (guyot)
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2003
RESA PER ETTARO: 80 Q.li

EPOCA DI RACCOLTA:
 ultima settimana di Settembre
VINIFICAZIONE:
 pressatura soffice dell’uva, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per sei mesi in acciaio
RESA IN VINO: 65 %
TENORE ALCOOLICO:
 13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE:
 7 gr./litro
RESIDUO ZUCCHERINO:
 assente
ESTRATTO SECCO:
 22 gr./litro



SCHEDA TECNICA

NOME DEL VINO: “GioVa”
QUALIFICA:
 Aglianico del Sannio Rosato DOP
REGIONE: Campania
ZONA DI PRODUZIONE:
 Comune di Montesarchio (BN)
TIPO DI UVA:
 Aglianico biotipo Taurasi 100%
GIACITURA DEL TERRENO:
 collinare, orientata a Sud-Ovest
TIPO DI SUOLO:
 a spalliera con potatura corta su cordone speronato
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 a spalliera con potatura corta a capo a frutto (guyot)
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2014
RESA PER ETTARO: 80 Q.li

EPOCA DI RACCOLTA:
 prima settimana di Ottobre
VINIFICAZIONE:
 pressatura soffice dell’uva, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per sei mesi in acciaio
RESA IN VINO: 60 %
TENORE ALCOOLICO:
 13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE:
 6 gr./litro
RESIDUO ZUCCHERINO:
 assente
ESTRATTO SECCO:
 22 gr./litro

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nova Vita

Il colore è rosso rubino vivo ed intenso. L’olfazione diretta rivela sentori di spezie e vaniglia. Il gusto è pieno e fruttato, di gran corpo, ha nerbo e lunghezza gustativa. L’aroma è fruttato e speziato, con ricordi di confettura di ciliegie e di vaniglia. Si abbina in modo ideale a formaggi stagionati, ragù alla napoletana, pietanze di carni rosse, in particolare l’agnello, sia in umido che alla griglia. Per apprezzarne appieno il carattere si consiglia di gustarlo a temperatura non inferiore a 18° C.

Vivido

Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. L’olfazione diretta rivela sentori fruttati, con ricordi di ciliegia matura. Il gusto è armonico, quasi vellutato, con buona acidità e giusta tannicità. L’aroma è fruttato con ricordi di confettura di ciliegie. Per la sua morbidezza può accompagnare anche pietanze di pesce al forno o all’acqua pazza. Si abbina in modo ideale a timballi e primi piatti farciti, pasta al forno e cannelloni, oltre che a pietanze di carni rosse in umido e formaggi molli. Per apprezzarne appieno il gusto si consiglia di berlo a temperatura da 16° a 18° C.

SCHEDA TECNICA

NOME DEL VINO: “Vivido”
QUALIFICA:
 Aglianico del Sannio DOC
REGIONE: Campania
ZONA DI PRODUZIONE:
 Comune di Melizzano (BN)
TIPO DI UVA: Aglianico biotipo Taurasi 100%
GIACITURA DEL TERRENO:
 collinare, orientata a S/O
TIPO DI SUOLO:
 su matrice sedimentaria, con moderata presenza di breccie
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 a spalliera con potatura corta su cordone speronato
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2003

RESA PER ETTARO:
 60 Q.li
EPOCA DI RACCOLTA:
 prima settimana di Ottobre
VINIFICAZIONE:
 macerazione a temperatura controllata per 4 giorni con rimontaggi al mattino e alla sera. Affinamento in acciaio per tre mesi
RESA IN VINO: 60 %
TENORE ALCOOLICO:
 13,5 – 14,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE:
 5 gr./litro
RESIDUO ZUCCHERINO:
 3 gr./litro
ESTRATTO SECCO:
 30 gr./litro



SCHEDA TECNICA

NOME DEL VINO: “Don Vincè”
QUALIFICA:
 Fiano del Sannio DOC
REGIONE: Campania
ZONA DI PRODUZIONE:
 Comune di Bonea (BN)
TIPO DI UVA: Fiano 100%
GIACITURA DEL TERRENO:
 pianeggiante a 250 m s.l.m.
TIPO DI SUOLO:
 franco sabbioso su matrice sedimentaria
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 a spalliera con potatura corta a capo a frutto (guyot)
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2006

RESA PER ETTARO:
 60 Q.li
EPOCA DI RACCOLTA:
 ultima settimana di Settembre
VINIFICAZIONE:
 pressatura soffice dell’uva, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Affinamento per sei mesi in acciaio
RESA IN VINO: 65 %
TENORE ALCOOLICO:
 13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE:
 5 gr./litro
RESIDUO ZUCCHERINO:
 5,20 gr./litro
ESTRATTO SECCO:
 22 gr./litro



SCHEDA TECNICA

NOME DEL VINO: “Madame Suzette”
QUALIFICA:
 Vino Spumante Brut
REGIONE: Campania
ZONA DI PRODUZIONE:
 Comune di Bonea (BN)
TIPO DI UVA:
 Falanghina 100%
GIACITURA DEL TERRENO:
 pianeggiante a 250 m s.l.m.
TIPO DI SUOLO:
 franco sabbioso su matrice sedimentaria
FORMA DI ALLEVAMENTO:
 a spalliera con potatura corta a capo a frutto (guyot)
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2010

RESA PER ETTARO: 80 Q.li
EPOCA DI RACCOLTA:
 seconda settimana di Settembre
VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell’uva, illimpidimento statico del mosto, fermentazione a temperatura controllata
SPUMANTIZZAZIONE:
 il vino base viene sottoposto a rifermentazione in secondo
 il “Metodo Martinotti” o “Charmat” e affinato per tre mesi in acciaio
RESA IN VINO: 60 %
TENORE ALCOOLICO: 12 % Vol
ACIDITÀ TOTALE: 8,50 gr./litro
RESIDUO ZUCCHERINO:
 7 gr./litro
ESTRATTO SECCO:
 20 gr./litro



Serafina

Il colore è giallo paglierino intenso. Al naso rivela sentori di frutti esotici e di agrumi. Il gusto è armonico, con una buona acidità ed un finale lungo e fruttato. Ottimo come aperitivo si sposa felicemente con pietanze di mare, formaggi e frittatine. Si consiglia di gustarlo a temperatura di circa 12° C.

Don Vincè

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è ampio con note di fiori di zagara e di frutti esotici. Il gusto è corposo e armonico, di struttura e sapido. Si abbina a pietanze di pesce, ma anche pollame e formaggi molli. Si consiglia di gustarlo a temperatura di circa 12 – 14° C.

GioVa

La pressatura diretta delle uve perfettamente mature dona al vino un colore rosa pallido vivace e luminoso. Il profumo intenso e gradevole rivela note di fragola e rosa canina. Il gusto è delicato, di buona freschezza acida e lunghezza gustativa. Trova abbinamento ideale con pietanze di carni bianche, coniglio e pollo, oppure di pesce all’acqua pazza e in guazzetto. Si consiglia di gustarlo a temperatura non inferiore a 14° C.

Madame Suzette

La spuma dapprima abbondante lascia il posto ad un perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso con note di frutta tropicale. Il gusto è deciso, sapido, caratterizzato da una vivace acidità ben equilibrata dal dosaggio. Risulta molto versatile sia per un aperitivo spumeggiante, con un tagliere di salumi e fritture, sia per un consumo a tutto pasto con pietanza di pesce. Si consiglia di gustarlo a temperatura di 8 – 10° C.