

Über uns

Borgodangelo ist das Ergebnis eines unternehmerischen Projekts und wurde geboren, um das Familienland aufzuwerten. Nutzt die Erfahrung älterer Mitglieder und die Begeisterung junger Mitglieder.

Diese Firmen- und Familienstruktur reflektiert sich in der Wahl des Anbaus, der Pflege und der Auswahl der Trauben, in einer Weinidee, die auf die lokalen Traditionen, aber auch auf die Entwicklung des Geschmacks und den Respekt vor der Umwelt achtet. Zu diesem Ziel hält sich das Unternehmen an den Regionalplan für den Integrierten Phytopathologischen Kampf Kampaniens (*Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata PRLFI*) und die damit verbundene Überwachung.

Der Weinkeller produziert hauptsächlich rote Irpini Qualitätsweine, die lange in Eichenholzfässern gelagert werden (*Taurasi DOCG, Irpinia Campi Taurasini DOC*) oder in Edelstahlfässer (*Irpinia Aglianico DOC*) sowie in Flaschen, sowie ein junger Rosé (*Irpinia Rosato DOC*), alle werden in Reinheit aus Aglianico-Trauben gewonnen, die in eigenen Weinbergen hergestellt werden. Hinzu kommt eine qualifizierte, wenn auch reduzierte, Produktion der beiden berühmtesten weißen Irpini (*Fiano di Avellino DOCG - Greco di Tufo DOCG*).

Borgodangelo fördert den direkten Kontakt zu seinen Kunden, organisiert Besuche in den Weinbergen und im Keller und bietet Gastfreundschaft im familiären Stil.



Die Weinberge befinden sich im Herzen des Produktionsgebietes des renommierten Taurasi DOCG. Das Weingut befindet sich in Sant' Angelo All' Esca an der Provinzstraße, die nach Taurasi führt.

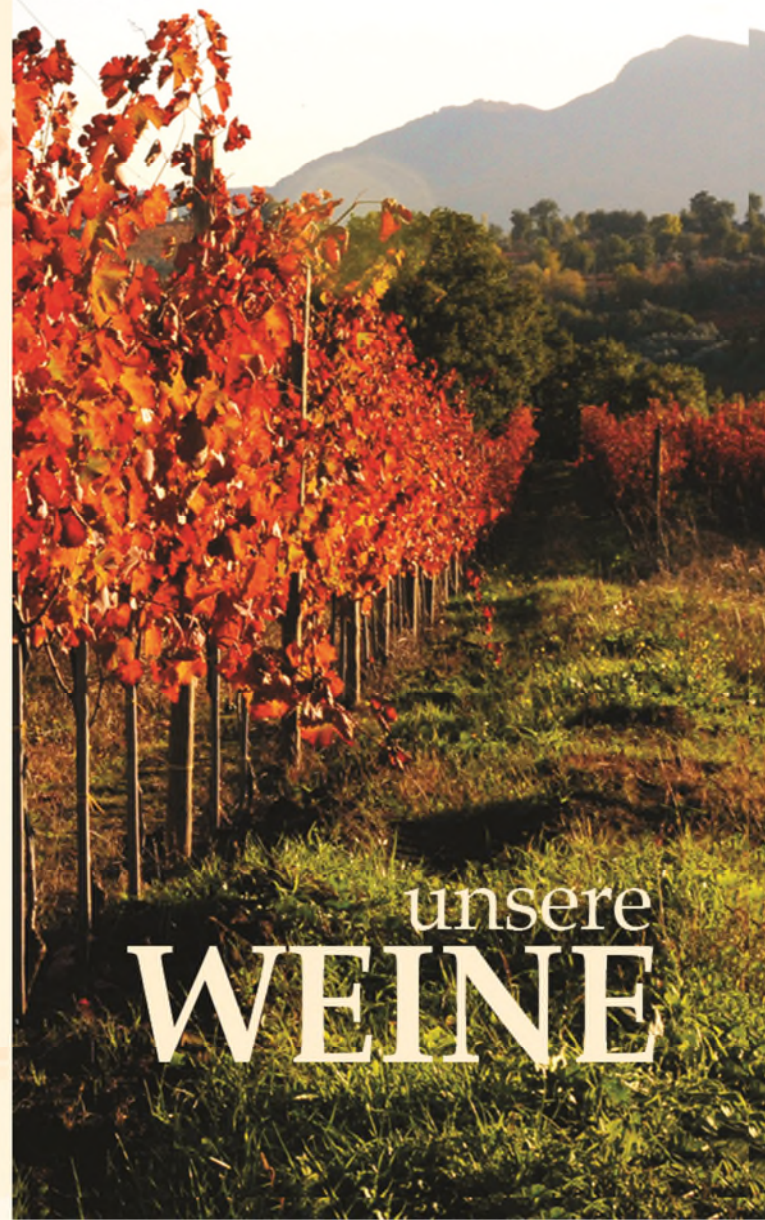
Borgodangelo Società Agricola Srl
Contrada Bosco Selva SP 52 Km 10,0
Sant' Angelo All' Esca (AV) Italia

Tel. +39 0827 73027 – Cell. +39 338 2002461
info@borgodangelo.it – www.borgodangelo.it

Dezember 2018

Borgodangelo®

Viticoltori nel cuore d'Irpinia



unsere
WEINE



Aus Trauben Aglianico, die in unseren Weinbergen geerntet und in unserem Keller in Reinheit verarbeitet werden

Rotweine Der Großen Irpinia-Tradition

Taurasi DOCG

Weinlese 2009: Silber bei Decanter W.W. Award—London 2015

Weinlese 2010: 5 Sterne bei Wettbewerb Vinitaly 2016; Silber bei Int. Wine Challenge - London 2016

Weinlese 2011: 5 Sterne Wettbewerb Vinitaly 2016; Krone Vinibuoni d'Italia - Touring Club 2017;

Silber bei Int. Wine Challenge London 2017; 90+ Leitfäden 2017 Gilbert & Gaillard Frankreich

Weinlese 2012: 5 Sterne Wettbewerb Vinitaly 2016; Gold Leitfäden 2017 Gilbert & Gaillard Frankr.

Prinz der Kampanischen Rotweine: Es ist ein Wein von großer Ausgewogenheit und Struktur, am Gaumen mit einem richtigen tanninhaltigen, seidigen und umhüllenden Geschmack.

Der würzige Duft erinnert an reife rote Früchte, die im Laufe der Zeit Eleganz und Finesse vermittelt. Er stammt aus einem eigenen Weinberg in der Landschaft von Taurasi auf vulkanischem Boden.

In Eichenfässern gereift und über 18 Monate gealtert.

Alkohol 14% vol^(#)



Irpinia Campi Taurasini DOC

Weinlese 2011: Silber bei Intern. Wine Challenge

Weinlese 2012: Ausgezeichnet bei Int. Wine Challenge 2017

Weinlese 2013: Gold in Leitfäden 2018 Gilbert & Gaillard Frankreich

Oscar Qualität/Preis Berebene Gambero Rosso 2016 & 2017

Durch eine intensive rubinrote Farbe charakterisiert, mit Noten von Sauerkirschen und Beeren und elegante Noten von gerösteten Gewürzen kombiniert. Am Gaumen ist er weich, elegant, mit einem umhüllenden Tannin und nie vorherrschend. Er passt ideal zu leckeren Vorspeisen, Braten, Käse und Wurstwaren. Von großer Struktur und Angenehmheit wird er mindestens 9 Monate in Eichenfässern gealtert.

Alkohol 13,5% vol^(#)



Irpinia Rosato DOC

Silbermedaille Vini Rosati d'Italia Wettbewerbe 2013 & 2015

Oscar Qualität/Preis Berebene Gambero Rosso 2016 & 2017

Er wird aus der sanften Pressung des Aglianicos gewonnen, dessen "Erstblumenmost" sofort kalt gereinigt wird. Er hat eine brillante korallenrosa Farbe mit zarten violetten Schattierungen. Sein eleganter und intensiver Duft erinnert an rote Früchte. Am Gaumen ist er frisch und schmackhaft, mit einer langen Geschmackspersistenz. Er passt gut zu leichten Antipasti, gebackenen Vorspeisen, Fisch und weißem Fleisch. Frisch servieren bei ca. 10-12°C.

Alkohol 13,5% vol^(#)



Irpinia Aglianico DOC

Nach den traditionellen Bräuchen der Weinregion vinifiziert, handelt es sich um einen einfachen Rotwein von großer Struktur. Die Duftnote erinnert an den Bouquet von frischen und reifen Trauben, am Gaumen wirkt er ausgewogen und harmonisch in seinen sauren und alkoholischen Komponenten.

Er passt gut zu reichhaltigen Antipasti und Vorspeisen der mediterranen Küche, ausgezeichnet auch zu rotem und weißem Fleisch.

Alkohol 12,5% vol^(#)

(#) Mögliche Variation um +/- 0,5% vol je nach Weinlese

Aus ausgewählten Greco und Fiano-Trauben Klassische Weißweine von Irpinia

Greco di Tufo DOCG

Traditioneller Weißwein irpino, strohgelbe Farbe mit feinen Goldtönen.

Frisch und intensiv in der Bouquet mit fruchtigen und mineralischen Noten, der Gaumen ist energetisch und gut strukturiert dank der bemerkenswerten Säure- und Alkoholladung, die den Alterungsprozess ermöglicht und die besonderen organoleptischen Eigenschaften intakt lässt.

Er wird mit Kanapees, Vorspeisen, gebackenem oder gegrilltem Fisch kombiniert und passt hervorragend zu gratinierten und gereiften Käsesorten.

Frisch servieren bei ca. 10-12°C

Alkohol 13% vol^(#)



Fiano di Avellino DOCG

Oscar Qualität/Preis Berebene Gambero Rosso 2018

Ein alter Wein aus der irpinischen Region hat eine strohgelbe Farbe mit leichten goldenen Nuancen. Der Gaumen ist voll, trocken und angenehm säuerlich. Die intensiven blumigen Aromen verbinden sich auf natürliche Weise mit den ersten Gängen, die auf Fisch, Suppen, Risotto und goldweißem Fleisch basieren.

Frisch servieren bei ca. 10-12°C

Alkohol 13% vol^(#)

