



fattoria
Pagano

VIGNAIOLI IN CAMPANIA FELIX

SVAM group



КОМПАНИЯ

Винодельня Fattoria Pagano родилась в 2001 году благодаря дальновидной идее моего отца, Антонио Пагано: сделать Фалерно дель Массико доступным для всего мира.

Мало кто знает, что Фалерно дель Массико является потомком знаменитого римского вина Фалернум, которое считалось одним из лучших красных вин всех времен и народов, императоров и патрициев Рима. Однако, несмотря на его необычайную славу в древние времена, с упадком Римской империи следы этого мифического вина были утеряны.

Повторное открытие области производства в районе Монте Массико началось в XIX веке, но только в последние 40 лет некоторые местные производители решили восстановить великую традицию, предложив вино, которое могло бы напоминать знаменитый нектар времен Древнего Рима.

Так родилось новое открытие великого терруара и вина, которое сегодня по праву входит в число лучших образцов виноделия Кампании. Антонио – один из пионеров этого проекта, продиктованного исключительно любовью к своей земле, а я – его сын, который был поражен его страстью, и вместе мы создали этот проект.

Angelo Pagano

наша философия

Наша производственная философия следует нашей жизненной философии: «мы есть то, что мы едим». Мы с большим уважением относимся к природе и истории местности, в которой мы живем. Мы решили работать, следуя методу органического выращивания и трансформации, чтобы обеспечить максимальный уровень биоразнообразия в почве и минимальный технический вклад в погреб.



Organismo di Controllo Autorizzato dal MIPAAF
IT BIO 006 Agricoltura Italiana
Operatore Controllato T2416

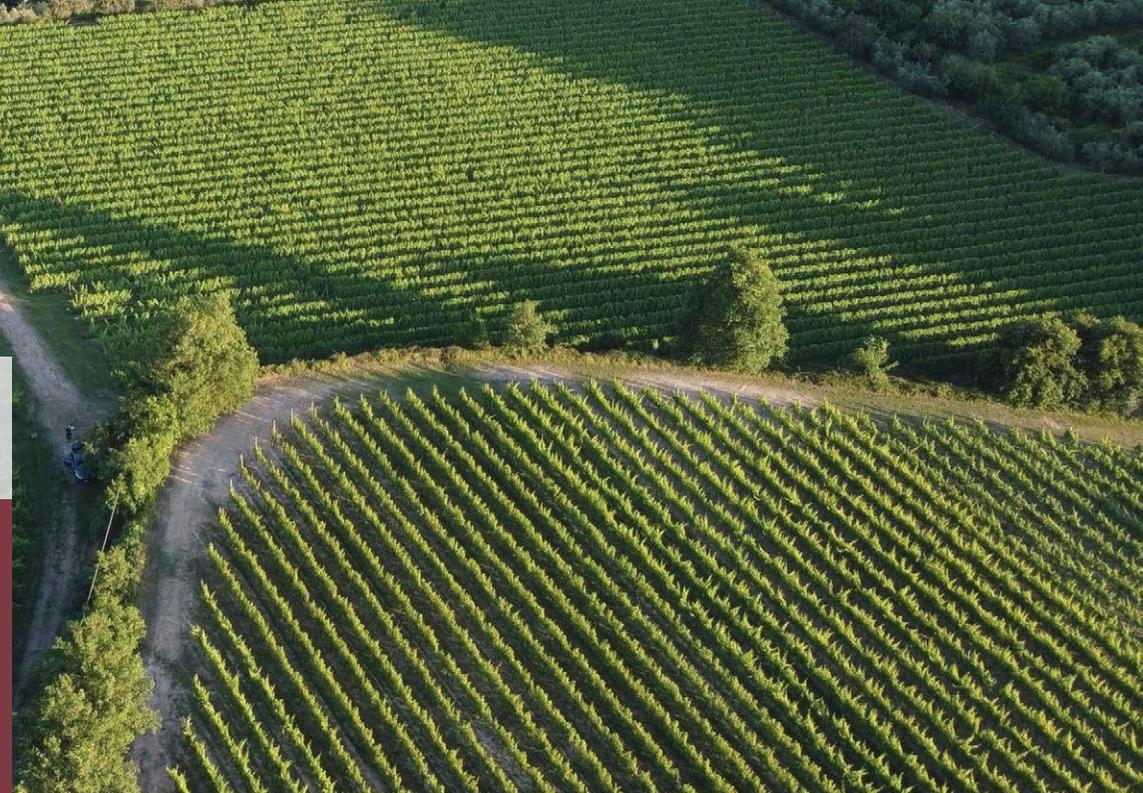
Территория

Наша компания разделена на две территориальные зоны: Казертано и Ирпиния. В Казертано наши виноградники простираются на две террасы под муниципалитетом Казале ди Каринола (СЕ), с которых открывается уникальная панорама, с которой можно увидеть Искья, Прочида и залив Гаэта.

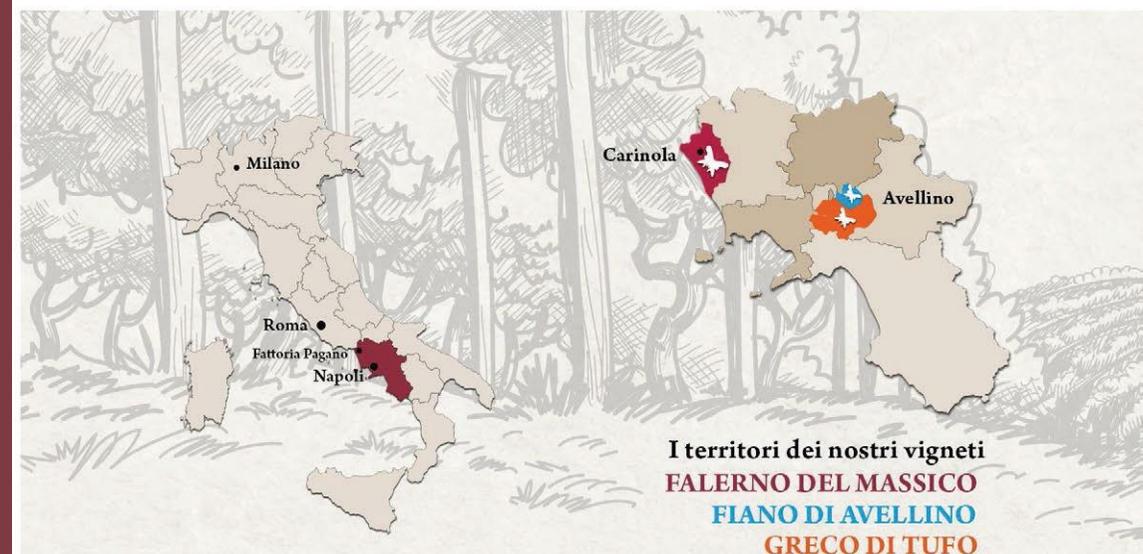
Виноградники Альянко, Пьедиросо и Фалангина были посажены в 2002, 2003 и 2004 годах наряду с уже существующими древними лозами, которые производили местные сорта белого и красного винограда уже более 70 лет. Высота над уровнем моря составляет от 270 м и 300 м, за потухшим вулканом Роккамонфина и в 5 км от моря. Наличие вулканической почвы и близость к морю создают геоклиматический баланс, основополагающий для производства наших вин.

В Ирпинии, с другой стороны, выращиваются два местных сорта, чтобы интегрировать в ассортимент нашей продукции: Греко ди Туфо и Фиано ди Авеллино. Районами виноградников являются соответственно Туфо и Лапио; здесь высота над уровнем моря составляет от 500 до 600 метров, а солончак характеризуется наличием глины и известняка и имеет южную западную экспозицию.

Эта зона представляет собой превосходный терруар для производства двух белых вин, которые всегда были характерны для этого замечательного уголка мира.



 **fattoria Pagano**
VIGNAIOLI IN CAMPANIA FELIX



SEDUZIONE

Falerno del Massico

PRIMITIVO DOP



Из винограда, собранного с лоз возрастом около 70 лет. Вино имеет интенсивный и элегантный рубиново-красный цвет. Оно характеризуется большой сложностью с нотами сливы и вишневого джема. Полнотелое, чрезвычайно мягкое и богатое благородными танинами.

Состав: Примитиво 100%

Виноградник: Фальчано Дель Массико

высота над уровнем моря: 300 мт

почва: камень и глина

Плотность посадки: 5000 растений на гектар

Система обрезки: кордон с отростками

Урожай: 500-600 грамм с лозы

Выдержка: не менее 18 месяцев в чанах из нержавеющей стали

ANGELUS

Falerno del Massico Rosso

RESERVE DOP



Вино интенсивного рубинового цвета, характеризующееся изысканными ароматами сливы, шоколада, какао и табака. Angelus – это красное вино с плотной и тонкой структурой: теплое, сухое и мягкое, со свежим и минеральным ароматом.

Состав: Альянико 80%, Пьедиросо 20%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2001

Высота над уровнем моря: 320 мт

Почва: глина, богатая известняком

Плотность посадки: 5400 растений на гектар

Урожай: 800-900 грамм с лозы

Выдержка: менее 18 месяцев в дубовых бочках

GAURASI

Falerno del Massico Rosso

DOP



Соблазнительное вино со сложными фруктовыми ароматами черной вишни и сливы. Вкус представляет собой обволакивающую структуру с мягкими танинами и деликатным долгим финишем, в котором преобладает элегантная минеральная свежесть с нотами бальзамика и пряностей.

Состав: Альянико 80%, Пьедиросо 20%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2003

Высота над уровнем моря: 300 мт

Почва: вулканическая

Плотность посадки: 5400 растений на гектар

Урожай: 1 кг с лозы

Выдержка: не менее 18 месяцев в чанах из нержавеющей стали

FABULA

Falerno del Massico Bianco

DOP



Получено из винограда Фалангина, выращенного на склонах вулкана Роккамонфина. Вино подвергнуто криомацерации при температуре 0-2°C. Эта обработка дает немедленный баланс и проецирует вино во времени. Вино приятное и непосредственное, гармоничное и сбалансированное. Оно выражает себя в оттенках полевых цветов, раскрывая во вкусе свежесть и хорошую стойкость.

Состав: Фалангина 100%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2003

Высота над уровнем моря: 320 мт

Почва: песчаная с очень тонким и зольным слоем, богата фосфором, магнием и калием

Плотность посадки: 4000 растений на гектар

Урожай: 1,2 кг с лозы

Выращивание: виноград подвергается обработке криомацерации при температуре 0-2°C



AGLIANICO

Campania
IGT



Рубиново-красный цвет с ароматами лесных ягод, вишни и лакрицы. Красное структурированное, но в то же время свежее и минеральное, с мягким и деликатным танином.

Состав: Альянико 100%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2003

Высота над уровнем моря: 280 мт

Почва: вулканическая

Плотность посадки: 5400 растений на гектар

Урожай: 1,2 кг с лозы

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

ROSÈ

Roccamonfina Rosè
IGT



Это вино свежее и фруктовое, но при этом сложное и элегантное, что связывает его характеристики с вулканом Роккамонфина. Лососево-розового цвета, интенсивные ароматы вишни, красной смородины и граната. Отличается длительной стойкостью.

Состав: Альянико, Пьедиросо, Мерло

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2003-2004

Высота над уровнем моря: 300 мт

Почва: глина, богатая известняком

Плотность посадки: 5400 растений на гектар

Урожай: 1,2 кг с лозы

Период сбора урожая: вторая и третья декада сентября

Сбор урожая: вручную, в 15 кг ящиках

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

PIEDIROSSO

Roccamonfina
IGT



Интенсивный рубиново-красный цвет, в аромате травянистые нотки, характерные для вулканических трав Roccamonfina, но, при этом, фруктовый с оттенками подлеска и небольшими спелыми красными фруктами.

Состав: Пьедиросо 100%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2003

Высота над уровнем моря: 320 мт

Почва: вулканическая

Плотность посадки: 5400 растений на гектар

Урожай: 1 кг с лозы

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

FALANGHINA

Campania
IGT



Получено из винограда, выращенного на склонах вулкана Роккамонфина. Оно отличается яркими оттенками соломенно-желтого цвета. Ароматы полевых цветов, нотами цитрусовых фруктов. Бархатистое и стойкое.

Состав: Фалангина 100%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2004

Высота над уровнем моря: 300 мт

Почва: глина, богатая известняком

Плотность посадки: 4000 растений на гектар

Урожай: 1,8 кг с лозы

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Ферментация: в охлаждаемых резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре

TAURASI

Riserva
DOCG



Рубиново-красный цвет с гранатовыми отблесками. Богатый и сложный букет с ароматами ежевики, сливы и фиалки; пряные нотки корицы и поджаренного грецкого ореха. Вкус полный и сбалансированный, с хорошей концентрацией элегантных танинов, с очень долгим послевкусием.

Состав: Альянико 100%

Виноградник: Каринола

Год посадки: 2003

Высота над уровнем моря: 450 мт

Почва: Глинисто-известковая

Плотность посадки: 4000 растений на гектар

Урожай: 800-900 г с лозы

Выдержка: 30 месяцев в больших бочках

GRECO DI TUFO

Campania
DOCG



Вино соломенно-желтого цвета, характеризуется глубокой минеральностью, сочетающейся с нотами цитрусовых и горького миндаля. Полное и свежее во вкусе.

Состав: Греко ди Туфо 100%

Виноградник: Туфо

Год посадки: 2004

Высота над уровнем моря: 450 мт

Почва: глина, богатая известняком

Плотность посадки: 4000 растений на гектар

Урожай: 1,3 кг с лозы

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Ферментация: в охлаждаемых резервуарах из нержавеющей стали при контролируемой температуре



Награды





г. Москва, Новомещерский проезд, д. 9, стр. 1

E-mail: info@svamgroup.ru

Тел.: +7 (495) 989 24 14