



TORRE  
DEI CHIUSI



## LA NOSTRA AZIENDA

---

*Nel cuore di una zona vocata alla produzione dei più rinomati e conosciuti vini della cultura sannita, agli inizi degli anni '90 nasce l'Azienda Agricola Domenico Pulcino. Estesa per circa 12 HA, offre al paesaggio un'immagine suggestiva e mozzafiato.*

*Situata sulle verdeggianti e soleggiate colline di Torrecuso, piccolo centro alle pendici del Monte Taburno in provincia di Benevento, l'azienda riesce a dare il meglio di sé proprio grazie alla sua posizione geografica ed alle ottime condizioni climatiche. L'Aglianico e la Falanghina, vini la cui fama ha finalmente raggiunto livelli adeguati alle loro qualità, racchiudono l'essenza stessa di questo straordinario territorio, grazie anche a mani esperte e ad una vendemmia realizzata rigorosamente a mano.*

*La vinificazione, eseguita invece con le più moderne tecniche, dal controllo delle temperature durante la fermentazione, alla microfiltrazione e all'imbottigliamento sterile, consente una sublime finezza aromatica e il raggiungimento di una qualità superiore, che confermano il prezioso operato dell'azienda.*

*La passione per il vino e l'amore per questo territorio sono il segreto di un eccellente lavoro, che partendo dalla raccolta delle uve fino all'imbottigliamento, è svolto con vivo orgoglio dalla famiglia Pulcino, ottenendo così vini di grande personalità.*

*La devozione al mestiere ha sempre garantito un egregio lavoro, nel rispetto della semplicità dell'arte e dell'attenzione ai particolari. Genuinità e qualità sono il frutto di un costante cammino, nato dallo sforzo di braccia contadine e sfociato in un'azienda fedele ad una tradizione tramandata da generazioni ed icona del rinnovamento e della tecnica.*

*Antico e moderno, passato e futuro sono le fondamenta di un sogno destinato a realizzarsi e a perdurare. Passo dopo passo, una pietra sopra l'altra, l'ambizione della famiglia Pulcino è riuscita a regalarci la bontà e la finezza di sapori naturali.*



## PIEDIROSSO SANNIO DOP

---

Uve: Piedirosso 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera.

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 2500 viti per ettaro.

Vendemmia: metà ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve appena raccolte, vengono pigiate e diraspate e il mosto viene lasciato sulle bucce per circa 6 giorni, poi viene svinato e fatto affinare in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino.

al naso offre un ampio bouquet di viola e ciliegia.

Il gusto è morbido e vellutato.

Abbinamenti: arrostiti di carne rosse, formaggi stagionati anche piccanti

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

TORRE  
DEI CHIUSI



## FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO D.O.P. BIANCO

---

Uve: Falanghina 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: prima decade di ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15 °C in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino intenso, odore carico di sentori di frutta matura, banana e mela, si presenta morbido al gusto con un'elevata persistenza aromatica.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con i sapori mediterranei, quali crostacei e piatti di pesce anche strutturati.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.



TORRE  
DEI CHIUSI



375 ML

## FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO D.O.P. BIANCO

---

Uve: Falanghina 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: prima decade di ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta alla temperatura di 15 °C in serbatoi di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino intenso, odore carico di sentori di frutta matura, banana e mela, si presenta morbido al gusto con un'elevata persistenza aromatica.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con i sapori mediterranei, quali crostacei e piatti di pesce anche strutturati.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.



TORRE  
DEI CHIUSI



## AGLIANICO DEL TABURNO ROSSO DOCG

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: fine ottobre, raccolta effettuata manualmente con accuratissima selezione dei grappoli.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazioni con una macerazione di circa 10 giorni e invecchiamento in serbatoi di acciaio, botti e barriques.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi granata. Al naso offre un ampio bouquet di viola e ciliegia.

Il gusto morbido, vellutato e persistente, equilibrato e giustamente tannico.

Abbinamenti: Forma un ottimo connubio con arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi mediamente stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

  
TORRE  
DEI CHIUSI



## AURICULUS ROSSO BENEVENTANO IGP

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: prima decade di novembre, raccolta effettuata  
manualmente con accuratissima selezione dei grappoli.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro  
completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono  
sottoposte a fermentazione con una macerazione  
di circa 20 giorni. La maturazione è affidata a Barriques  
di rovere per 12 mesi.

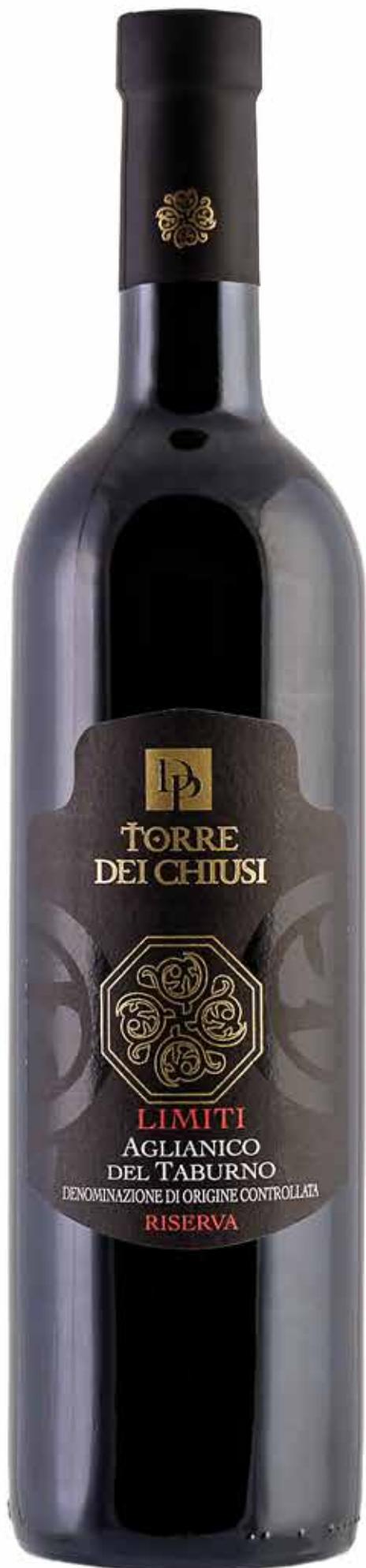
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con riflessi  
purpurei. L'odore è

complesso, con sentore di mora e prugna matura, arricchito  
da spezie e liquirizia. Il sapore è morbido e corposo.

Abbinamenti: Ideale con grandi arrostiti di carni rosse,  
selvaggina e formaggi stagionati anche piccanti.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

TORRE  
DEI CHIUSI



## AGLIANICO DEL TABURNO D.O.P. RISERVA

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: prima decade di novembre. Raccolta effettuata manualmente con accuratissima selezione dei grappoli.

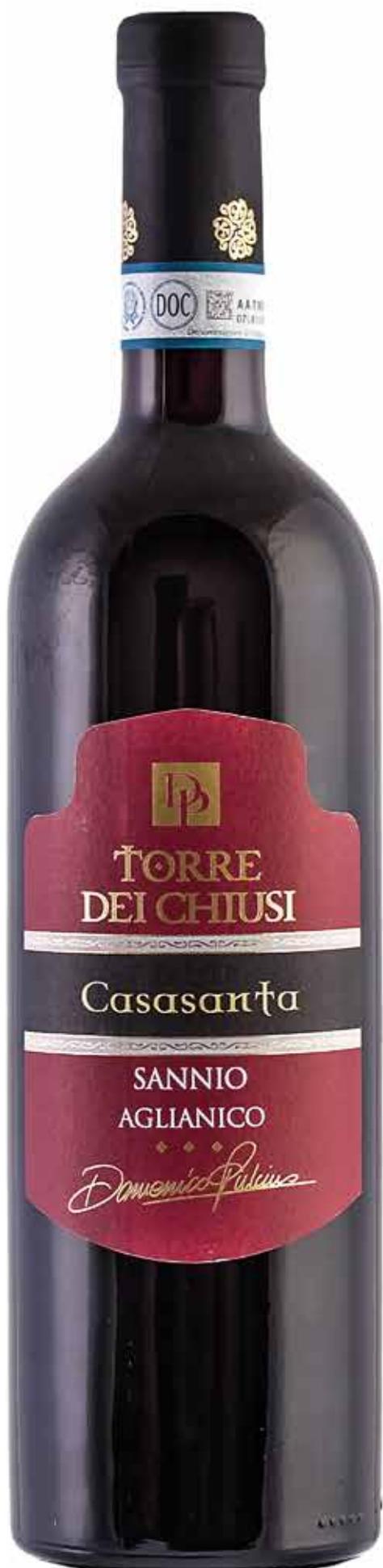
Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura vengono sottoposte a fermentazioni con una macerazione di circa 20 giorni e invecchiamento per 3 anni in botti, barriques e ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi granata. Il bouquet complesso, con note di mora e prugna matura è arricchito con sentori di spezie. Al palato è ricco e vellutato, persistente e giustamente tannico con piacevoli note di legno e tabacco.

Abbinamenti: Sublime con ragù e zuppe saporite, piatti a base di carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

TORRE  
DEI CHIUSI



## SANNIO AGLIANICO DOP CASASANTA

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 3500 viti per ettaro.

Vendemmia: fine ottobre, raccolta effettuata manualmente  
con accuratissima selezione dei grappoli.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della  
loro completa maturazione, vengono fatte fermentare in  
serbatoi di acciaio il vino prodotto viene fatto affinare in  
acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso,  
odore vinoso, gradevole sapore tipico, asciutto, morbido, vellutato.

Abbinamenti: Forma un ottimo connubio con primi piatti  
con ragù molto ricchi, pollame, selvaggina e formaggi stagionali.

Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.



TORRE  
DEI CHIUSI



## GRECO IGP BENEVENTANO

---

Uve: Greco 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 3000 viti per ettaro.

Vendemmia: terza decade di settembre.

Tecnica di vinificazione: subito pressato ad uva intera in pneumopressa senza diraspapigiatura, messo in fermentini di acciaio termoregolabili; in bianco (senza vinacce) fino ad esaurimento zuccheri. Affinamento in acciaio, per un periodo minimo di 6 mesi, dopo imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore che può variare dal giallo paglierino al giallo con striature violacee, dal gusto giustamente tannico e sapido e dai profumi che vanno da quelli floreali a quelli di frutta.

Abbinamenti: accompagnato a pasti a base di pesce, crostacei, salumi e formaggi, ai dolci

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.



## FLANO BENEVENTANO IGP

---

Uve: Fiano 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 3000 viti per ettaro.

Vendemmia: terza decade di settembre.

Tecnica di vinificazione: subito pressato ad uva intera in pneumopressa senza diraspapigiatura, messo in fermentini di acciaio termoregolabili; in bianco (senza vinacce) fino

ad esaurimento zuccheri Affinamento in acciaio per un periodo minimo di 6 mesi, dopo imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore che può variare dal giallo paglierino al giallo con striature violacee, dal gusto giustamente tannico e sapido e dai profumi che vanno da quelli floreali a quelli di frutta.

Abbinamenti: accompagnato a pasti a base di pesce, crostacei, salumi e formaggi, ai dolci.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.



TORRE  
DEI CHIUSI



## GOCCIE D'AUTUNNO NOVELLO

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4000 viti per ettaro.

Vendemmia: Inizio ottobre, raccolta effettuata manualmente  
con attenta selezione dei grappoli.

Tecnica di vinificazione: le uve raccolte, vengono posizionate  
negli appositi serbatoi di acciaio e vengono messe a macerare  
con aggiunta di anidride carbonica per circa 20 giorni.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino,  
armonico, fruttato, fresco.

Abbinamenti: Da tutto pasto

Temperatura di servizio: 12-15°C



TORRE  
DEI CHIUSI



## GABRI ROSATO BENEVENTANO IGP

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: seconda decade di ottobre, raccolta effettuata  
manualmente con accuratissima selezione dei grappoli.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della  
loro completa maturazione, dopo diraspatura e pigiatura  
vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto  
viene fatto fermentare a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa tenue, aroma  
fruttato intenso con sentori di frutta matura, si presenta  
morbido al gusto con elevata persistenza aromatica.

Abbinamenti: Si accompagna a delicati antipasti e aperitivi,  
a piatti di pasta, zuppe di pesce e formaggi freschi

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

  
TORRE  
DEI CHIUSI

375 ML



## AGLIANICO BENEVENTANO IGP

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera.

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 2500 viti per ettaro.

Vendemmia: metà ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve appena raccolte, vengono pigiate e diraspate e il mosto viene lasciato sulle bucce per circa 6 giorni, poi viene svinato e fatto affinare in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino

Il naso offre un ampio bouquet di viola e ciliegia. Il gusto è morbido e vellutato. Abbinamenti: arrostiti di carne rosse, formaggi stagionati anche piccanti  
Temperatura di servizio: 18 - 20 °C.

TORRE  
DEI CHIUSI

375 ML



## FALANGHINA BENEVENTANO IGP

---

Uve: Falanghina 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera.

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 2500 viti per ettaro.

Vendemmia: inizio ottobre.

Tecnica di vinificazione: le uve appena raccolte, vengono pressate con pressa soffice e il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, al naso offre un ampio bouquet di floreale, al gusto si presenta con un'elevata persistenza aromatica.

Abbinamenti: piatti di pesce anche strutturati.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C.

TORRE  
DEI CHIUSI



## FALANGHINA VINO SPUMANTE EXTRA DRY

---

Uve: Falanghina 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m.  
esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: seconda decade di settembre. Raccolta effettuata  
manualmente con accuratissima selezione dei grappoli.

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro completa  
maturazione, macerazione breve a freddo, pressatura soffice, fermentazione a  
temperatura controllata. Rifermentazione lenta in autoclave, maturazione  
e affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino tenue gusto corposo  
leggermente dolce, sentori di crosta di pane, frutta matura e fiori di campo.

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con i sapori mediterranei, quali crostacei  
e piatti di pesce anche strutturati.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C.



TORRE  
DEI CHIUSI



## AGLIANICO ROSÈ VINO SPUMANTE EXTRA DRY

---

Uve: Aglianico 100%.

Esposizione e altimetria: terreni collinari a 350 metri s.l.m. esposti a sud-est.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot).

Tipologia del terreno: marne argillose e calcaree.

Densità dell'impianto: 4500 viti per ettaro.

Vendemmia: seconda decade di settembre. Raccolta effettuata manualmente con accuratissima selezione dei grappoli

Tecnica di vinificazione: le uve, raccolte al momento della loro completa maturazione, macerazione breve a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

Rifermentazione lenta in autoclave, maturazione e affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: pur rimandando al vino di partenza, il corposo e asciutto Aglianico di una zona DOC ben definita del beneventano, sono come mitigate dal processo di spumantizzazione, e il risultato finale è un vino avvolgente e morbido al gusto, gradevole al naso con sentore di frutta rossa e sottobosco e di colore rosa dalle sfumature cromatiche vivide.

Abbinamenti: Gradevole come aperitivo, accompagna egregiamente i pasti incluso antipasti e fritture

Temperatura di servizio: 8-10 °C.



TORRE  
DEI CHIUSI



Azienda Agricola Domenico Pulcino  
Contrada Limiti - Torrecuso (BN)  
Tel. e Fax +390824874476 Cell. 3396161321  
E-mail: [dpulcino@libero.it](mailto:dpulcino@libero.it) - [www.torredeichiusi.it](http://www.torredeichiusi.it)  
Partita Iva 00694810623