

# ANTICA HIRPINIA



## LA STORIA

La storia aziendale inizia nel 1959 quando viene fondata a Taurasi la cantina sociale. La sua attività prosegue con la costruzione nel 1972 di una seconda struttura, quella che conosciamo oggi, che diviene a quel tempo l'Enopolio di Taurasi. L'Enopolio è la risposta all'esigenza di una struttura che dia a tutti la possibilità di vinificare le proprie uve. L'enopolio è equipaggiato di attrezzature moderne e per la vinificazione si sceglie il cemento. Ben 79 vasche che ancora oggi Antica Hirpinia utilizza. Nel 1992 la cantina, che aveva già preso il nome Antica Hirpinia, imbottiglia la prima bottiglia di Taurasi DOCG. Oggi, Antica Hirpinia è una cantina privata guidata da un gruppo di amici che la rilevano nel 2016. Questi hanno unito le loro forze, le loro vigne e le loro vite per realizzare il sogno che condividono: produrre vini che parlino dell'intensità della loro terra e della vitalità che la passione per il vino dona.



## LA CANTINA

La regione Campania e dunque l'Irpinia custodiscono antichi e pregiati vitigni, che sono alla base di un'enologia di spiccata tipicità, sempre più apprezzata nel mondo. Il territorio è uno dei più antichi nuclei di insediamento della vite, e ancora oggi si caratterizza per la presenza di ceppi centenari in molti vigneti. L'azienda si estende su 31 ettari di terra vitata, di cui buona parte a piede franco e qualche vite centenaria, monumenti naturali simboli di fertilità e custodi di saggezza antica. Le 79 vasche in cemento, oggi tutte vetrificate, sono utilizzate per la vinificazione delle uve a bacca bianca. Le uve a bacca rossa invece, fermentano in serbatoi di acciaio e poi passano in legno, per i periodi consoni alla tipologia di vino in affinamento.



La barricaia si sviluppa su 800 mq ospitando oltre alle barrique, un notevole numero di botti rigenerate dalla capacità ognuna di 80 ettolitri, e in questa atmosfera quasi sacrale uno spazio accoglie tutte le etichette che raccontano la storia della cantina fin dagli anni settanta. Attualmente la produzione di Antica Hirpinia è di circa 300.000 bottiglie annue suddivise tra le varie etichette di Antica Hirpinia e Anno Domini 1590.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
<b>Irpinia Falanghina</b>	Irpinia Falanghina DOC	Falanghina 100%	13,5%	Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 4 mesi in cemento e infine almeno 2 mesi in bottiglia.
<b>Greco di Tufo</b>	Greco di Tufo DOCG	Greco 100%	13,5%	Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi in cemento e infine almeno 3 mesi in bottiglia.
<b>Irpinia Coda di Volpe</b>	Irpinia Coda di Volpe DOC	Coda di Volpe 100%	13%	Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 5 mesi in cemento e infine almeno 2 mesi in bottiglia.
<b>Fiano di Avellino</b>	Fiano di Avellino DOCG	Fiano 100%	13%	Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi in cemento e infine almeno 3 mesi in bottiglia.
<b>Irpinia Aglianico</b>	Irpinia Aglianico DOC	Aglianico 100%	13,5%	Vinificazione classica in rosso con macerazione per 15 giorni a temperatura controllata. Affinamento in botti da 80hl per un periodo di 10 mesi. Passaggio in serbatoi di acciaio e successivo affinamento in bottiglia.
<b>Taurasi</b>	Taurasi DOCG	Taurasi 100% da piante madri centenarie	13,5%	Vinificazione classica in rosso con macerazione per 25 giorni a temperatura controllata. Affinamento in botti da 80hl per un periodo di 12 mesi. Passaggio in serbatoi di acciaio e successivo affinamento in bottiglia.