



Viale della Vittoria 58
82034 Guardia Sanframondi (Bn)
Tel. 0824.864165
Fax 0824.864165
info@vignedimalies.it
www.vignedimalies.it

La famiglia Foschini gestisce con orgoglio poco più di 4 ettari di vigneti nel cuore del comprensorio vinicolo del Sannio Beneventano.

In questa zona di produzione di antichissime origini i vini erano già conosciuti in epoca preromana sia per la bontà dei luoghi sia per l'eccellenza dei vitigni, le cui uve venivano già lavorate con particolari tecniche enologiche che portavano alla produzione del "vino Kapnios", tanto famoso a quell'epoca.

L'azienda si trova a circa 27 km a nordovest di Benevento, antica città prima sannita poi romana che venne fondata, secondo la leggenda, dall'eroe etolo Diomede, intorno all'anno 1200 a.c., di ritorno dalla lunga guerra di Troia.

Con il tempo, in queste terre, la passione e la tenacia si sono trasformate prima in culto per l'uva e successivamente in amore per i grandi vini. Lo stesso amore che la famiglia Foschini "mette in campo" per riuscire a produrre una

gamma di vini di eccellente qualità, prevalentemente dai pregiati vitigni autoctoni locali, come falanghina, aglianico, greco e fiano.

I vini prodotti rientrano all'interno della Doc Sannio (Greco e Fiano) e della Doc Guardia Sanframondi (Falanghina, Aglianico e Rosso).

Quest'ultima ricade in un limitato territorio vitato esclusivamente collinare, ritagliato all'interno della Doc Sannio.

La vinificazione e la lavorazione dei vini avviene in una moderna ed efficiente struttura dotata delle migliori tecnologie disponibili per la produzione di vini di qualità.

La cantina è seminterrata ed è dotata esclusivamente di vasi vinari in acciaio inox di piccole e medie dimensioni, idonee alla lavorazione di uve selezionate. Per l'aglianico è previsto un affinamento in barriques. L'impianto di imbottigliamento in acciaio inox è moderno ed efficientissimo. In azienda possiamo degustare gratuitamente tutti i vini prodotti.



Come arrivarci, dove dormire e mangiare

Per visitare l'azienda

Apertura: tutti i giorni, dalle 9 alle 18. È gradita la prenotazione telefonica. Non si accettano le carte di credito.

Per arrivarci

Da Roma: uscire a Caianello sull'autostrada A1 e proseguire sulla superstrada Caianello - Telesse - Benevento, per poi uscire a Solopaca. Da questo svincolo si arriva a Guardia dopo circa 10 km. Da Napoli: uscire a Caserta Sud sull'autostrada A1, proseguire in direzione Valle di Maddaloni - Dugenta, fino a imboccare la strada Fondovalle Isclero, e uscire a Telesse. Dallo svincolo si arriva a Guardia dopo circa 10 km.

Gli alberghi della zona

Ristorante Hotel "Il Cervillo", via Cervillo, Guardia Sanframondi (Bn), tel. 0824.861620.

"La Vecchia Trainella", c.da San Marzano 14, 82030 San Lorenzo Maggiore (Bn), tel. 0824.815065.

I ristoranti da non perdere

Ristorante Hotel "Il Cervillo", via Cervillo, Guardia Sanframondi (Bn), tel. 0824.861620.

Vini principali, prezzi e abbinamenti

Rossi

Guardiola Doc Aglianico "Patre" 2006

7,20 Euro
Vitigni: aglianico 100%.
Giusto per: selvaggina, formaggi, salumi stagionati.
Servire a: 16/18°



Guardia Sanframondi Doc Rosso "Merus" 2006

6,90 Euro
Vitigni: sangiovese 80%, cabernet sauvignon 20%.
Giusto per: selvaggina, grigliate di carne.
Servire a: 16/18°



Bianchi

Sannio Doc Fiano "Fojano" 2006

6,90 Euro
Vitigni: fiano 100%.
Giusto per: piatti della cucina di mare più delicata.
Servire a: 8/10°



Guardia Sanframondi Doc Falanghina "Opalus" 2006

7,20 Euro
Vitigni: falanghina.
Giusto per: piatti di pesce, zuppe di fave, minestre di verdure.
Servire a: 8/10°



Sannio Doc Greco "Aedo" 2006

6,90 Euro
Vitigni: greco.
Giusto per: crostacei, zuppe di pesce, primi delicati con verdure.
Servire a: 8/10°



Tutti i vini prodotti derivano da vigneti gestiti nel pieno rispetto delle norme di buona pratica agricola e di lotta integrata. Inoltre si garantisce la loro piena rintracciabilità, dalla vigna alla tavola.