



D'ANGELO

“*Nullam, Vare, sacra vite  
prius severis arborem*”

(Orazio: Ode a Varo)



Nella terra del poeta latino Orazio il quale suggeriva di “Non piantare alcun albero prima della Sacra Vite” (Ode a Varo) viene coltivato uno dei vitigni più antichi d’Italia: l’Aglianico. Le particolari condizioni pedoclimatiche di questo territorio (terreno di origine vulcanica), la posizione dei vigneti (circa 500 mt S.L.M) gli inverni rigidi e le estati tiepide con notevole escursione termica tra notte e di ci danno ragione della struttura, della complessità, della forza e della notevole intensità di profumi che questo vino racchiude in sé.

L’azienda D’Angelo rappresenta in Basilicata la storia dell’Aglianico del Vulture. Nasce circa intorno agli anni 30 ad opera del nonno degli attuali titolari Erminia e Rocco D’Angelo, figli di Lucio D’Angelo. Attualmente l’azienda conta più di 35 ettari di vigneto, produce circa 300.000 bottiglie nelle diverse tipologie, e possiede due cantine una di lavorazione ed una di affinamento (botti e barrique).

“Nullam, Vare, sacra vite  
prius severis arborem”

(Orazio: Ode a Varo)

“Aglianico”, one of Italy’s oldest vines, is grown in the homeland of the Latin poet Horace, who recommended “not to plant any tree before planting the sacred vine”(Ode to Varus). The peculiar pedoclimatic conditions of this area (a soil of volcanic origin), the position of the vineyards (approx. 500 mt a.s.l.), the harsh winters and warm summers, with a considerable temperature range between day and night, are the reasons for the body, the complexity, the strength and the remarkable intensity of the scents of this wine. D’Angelo Winery represents the history of Aglianico del Vulture for Basilicata ( a region in the south of italy). It was born in 1930. Actually the winery is managed by the siblings Rocco and Erminia D’Angelo, Lucio D’Angelo’s children. The winery has 35 Ha of winery-owned vineyard, and produces 300.000 bottles yearly.The company has 2 estates, the first one is used for the wine-making process and the second one for the ageing (barrels and barriques).

In der Heimat des lateinischen Dichters Horaz, der empfahl “Keinen Baum vor der heiligen Rebe anzupflanzen” (Ode an Varus), wird eine der ältesten Rebsorten Italiens angebaut, die Aglianico Rebe. Die besonderen bodenklimatischen Bedingungen dieser Gegend (Boden vulkanischen Ursprungs), die Lage der Weinberge (etwa 500 mt ü.d.M.), die strengen Winter und lauen Sommer mit beachtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht erklären die Struktur, die Komplexität, die Stärke und bemerkenswerte Intensität der Düfte, die dieser Wein in sich zusammenfaßt. D’Angelo Weingut stellt die Geschichte der Aglianico del Vulture für Basilicata (eine Region im Süden von Italien). Es wurde 1930 geboren. Eigentlich das Weingut von den verwaltet Geschwistern Rocco D’Angelo und Erminia. Das Weingut verfügt über 35 Hektar großen Weingut im Besitz Weinberg und produziert 300.000 Flaschen yearly.The Unternehmen verfügt über zwei Ständen wird das erste für die Weinherstellung und die zweite für die Alterung (Fässer und Barriques) verwendet.

# CANNETO

VITIGNO: Aglianico 100%  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO:  
medio impasto vulcanico  
ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est 400MT. S.L.M.  
RESA MEDIA: 35 Hl/Ha  
VINIFICAZIONE: la vinificazione tradizionale è  
medio lunga e dura 10 giorni in piccoli  
fermentini da 80 ettolitri.

AFFINAMENTO: 18 mesi in barili da 225lt, segue  
un ulteriore affinamento in bottiglia per 8 mesi.  
COLORE: rubino intenso con riflessi granati  
BOUQUET: intenso, etereo, ampio  
SAPORE: pieno, morbido, vellutato, armonico

THE GRAPE: Aglianico 100%  
TRAINING: Guyot  
SOIL COMPOSITION: medium volcanic mixture  
ESPOSITION: east, south-east 400 metres above sea level  
YIELD: 35 Hl/Ha  
VINIFICATION: the traditional maceration is  
medium-long and last 10 days in small "fermentini"  
REFINEMENT PROCESS: the wine rests for  
18 months in 225 litres barrels,  
then follows a further refinement in bottle for 8 months.  
COLOUR: intense ruby-red wine, with garnet reflections  
BOUQUET: intense perfume, ethereal and full  
FLAVOUR: full taste, smooth, velvety armonious  
AGEING: 15 years

TRAUBENSORTEN: Aglianico 100%  
ANBAUWEISE: Guyot  
BODENBESCHAFFENHEIT: vulkanischer Boden  
mittlerer Mischung  
LAGE: Ost, Sud-ost, 400 m u.d. M.  
DURCHSCHNITTSERTRAG: 35 Hl/Ha  
VINIFIKATION: Die traditionelle gärung ist  
mittel-lang und dauert 10 tage in  
Mittleren "Fermentini" die 80 hektoliter fassen.  
AUSBAU: der Wird 18 Monate lang in 225 Liter  
Fässern gelagert, Es folgt eine weitere  
Verfeinerung in der Flasche, die Monate lang andauert  
FARBE: intensiv, rubinrot mit Granattonung  
BUKETT: intensive, voll, atherisch  
GESCHMACK: voll, weich, samtig, harmonisch  
LAGERUNGSMOGlichkeit: 15 Jahre

D'ANGELO



# CASELLE

VITIGNO: Aglianico 100%  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio  
impasto vulcanico  
ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est 400 mt. s.l.m.  
RESA MEDIA: 45 HI/Ha

VINIFICAZIONE: tradizionale  
con macerazione di 15 giorni  
AFFINAMENTO: 24 mesi in in botti tradizionali  
COLORE: rosso con riflessi granati  
BOUQUET: profumo intenso e pulito  
con note persistenti di ciliegia matura  
SAPORE: pieno, armonico con tannini  
che evolvono verso la piena maturità  
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15 anni

THE GRAPE: Aglianico 100%  
TRAINING: Guyot  
SOIL COMPOSITION: medium volcanic mixture  
ESPOSITION: east, south-east 400 metres above sea level  
YELD: 45 HI/Ha  
VINIFICATION: traditional, maceration for 15 days  
REFINEMENT PROCESS: 24 month in big barrels  
COLOUR: red colour with garnet reflections  
BOUQUET: clean nose with persistent cherry notes  
FLAVOUR: full bodied, balanced with  
tannins evolving to full maturity.  
AGEING: 15 years

TRAUBENSORTE: Aglianico 100%  
ANBAUWEISE: Guyot  
BODENBESCHAFFENHEIT: vulkanischer  
Boden mittlerer Mischung  
LAGE: Ost, Süd-ost, 400 mt ü..d. M.  
DURCHSCHNITTSERTRAG: 45 HI/Ha  
VINIFIKATION: traditionell, mit 15 Tage  
andauernder Maischegärung  
AUSBAU: 24 Monate in traditionelle Fässern  
FARBE: rot mit granatfarbenem  
BUKETT: intnsiver und reiner Duft mit einer anhaltenden  
Note reifer Kirschen  
GESCHMACK: rund, hamonisch, mit Tanninen,  
die sich zur vollen Ausreifung hin entwickeln  
LAGERUNGSMÖGLICHKEIT: 15 Jahre

D'ANGELO



# AGLIANICO DEL VULTURE

VITIGNO: Aglianico 100%  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio  
impasto vulcanico  
ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est 400 mt. s.l.m.  
RESA MEDIA: 45 HI/Ha  
VINIFICAZIONE: tradizionale con  
macerazione di 8 giorni

AFFINAMENTO: 20 mesi in botti tradizionali  
COLORE: rubino più o meno intenso  
volge al granato con l'invecchiamento  
BOUQUET: profumo di frutti  
di bosco tipico del vitigno  
SAPORE: asciutto, pieno, vivace di tannini  
da giovane si arrotonda fino  
ad una eccezionale armonia con gli anni.

THE GRAPE: Aglianico 100%  
TRAINING: Guyot  
SOIL COMPOSITION: medium volcanic mixture  
ESPOSITION: east, south-east 400 metres above sea level  
YIELD: 45 HI/Ha  
VINIFICATION: the average period of maceration lasts 8 days  
REFINEMENT PROCESS: 20 months in big barrels  
COLOUR: a ruby-red wine, which varies in intensity  
and turns to garnet colour after maturing  
BOUQUET: dry, full-bodied, well balanced,  
lively tannic when it is young, reaching velvety  
smoothness and harmony with maturity  
FLAVOUR: full bodied, balanced with  
tannins evolving to full maturity.

TRAUBENSORTEN: Aglianico 100%  
ANBAUWEISE: Guyot  
BODENBESCHAFFENHEIT: vulkanischer Boden  
mittlerer Mischung  
LAGE: Ost, Süd-ost, 400 mt ü.d. M.  
DURCHSCHNITTSERTRAG: 45 HI/Ha  
VINIFIKATION: Die Maischegärung erfolgt in 8 Tagen  
AUSBAU: in Fässern 20 Monate lang gelagert  
FARBE: rot mit granatfarbenem  
BUKETT: intensiv rubinrot, mit der Lagerung  
zum Granatrot neigend  
GESCHMACK: trocken, tanninreich im jungen Wein,  
mit den Jahren abgerundeter bis hin zu  
einer vollkommenen Harmonie.

D'ANGELO



# VALLE DEL NOCE

SUPERFICIE TOTALE DEL VIGNETO: 7,00 Ha  
VITIGNO: Aglianico 100%  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ESPOSIZIONE: Est , Sud-Est 350metri s.l.m.  
RESA MEDIA: 35Hl/Ha  
VINIFICAZIONE: Tradizionale con un periodo di macerazione di 10 giorni  
AFFINAMENTO: 15-20 mesi in botti grandi da 50 Hl  
COLORE: Rubino intenso  
BOUQUET: Profumi intensi di bosco, di funghi e di violetta.  
SAPORE: Pieno, potente con tannini che evolvono verso la piena maturità

TOTAL SURFACE AREA: 7,00 Ha  
THE GRAPE: Aglianico 100%  
TRAINING: Guyot  
SOIL COMPOSITION: Medium volcanic mixture  
ESPOSITION: East, south-east 350 metres above sea level  
YELD: 35 Hl/Ha  
VINIFICATION: the average period of maceration last 10 days  
REFINEMENT PROCESS: 15- 20 month in big barrels (50 Hl)  
COLOUR: a ruby intense red  
BOUQUET: smell of wood, mushrooms and violet flower  
FLAVOUR: full bodied, powerfull with a very balanced tannins.

WEINBERG-GESAMTFLÄCHE: Ha 7,00  
TRAUBENSORTE: Aglianico 100%  
ANBAUWEISE: Guyot  
BODENBESCHAFFENHEIT: Vulkanischer Boden mittlerer Mischung  
LAGE: Ost, Süd-ost, 400 m u.d.M.  
DURCHSCHNITTSERTRAG: 35 hl/ha  
VINIFIKATION: Traditionell mit einer Garung von 10 Tagen  
AUSBAU: 15-20 Monate in Traditionelle Fässern  
FARBE: Intensive rubinrot  
BUKETT: intensive Waldaromen, Pilze, und Veilchenduft  
GESCHMACK: Vollmundung, Kräfting mit ausgewogenen Tanninen



**D'ANGELO**

# SERRA DELLE QUERCE

SUPERFICIE TOTALE DELL'AZIENDA: Ha 6,20

VITIGNI: Aglianico (selezione clone

D'Angelo), Ha 4,30; piante nr 21.500

Merlot (clone 347) Ha 1,10; piante nr 5.500

Merlot (clone 181) Ha 0,80; piante nr 4.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio

impasto vulcanico

ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est; 500 mt s.l.m.

RESA MEDIA: 40 Hl/Ha

VINIFICAZIONE: tradizionale con

macerazione di 12-15 gg

AFFINAMENTO: 15 mesi in barili da 225 lt.,

assemblaggio ed ulteriore sosta in botti per 6 mesi

COLORE: rubino intenso

BOUQUET: netto dei vitigni, ampi sentori

di more con sfumature di spezie

SAPORE: pieno, ricco, caldo

con finale lungo ed elegante

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10-15 anni

TOTAL SURFACE AREA: 6.20 hectares

THE GRAPE: Aglianico (D'Angelo clone); 4.30 hectares, number of vines: 21.500

Merlot (clone 347); 1.10 hectare, number of vine: 5.500

Merlot (clone 181); 0,80 hectares, number of wine: 4.000

TRAINING: Guyot

SOIL COMPOSITION : medium volcanic mixture

EXPOSITION: east, south-east 500 metres above sea level

YIELD: 40 Hl/Ha

VINIFICATION: traditional maceration for 12-15 days

REFINEMENT PROCESS: 15 months in 225 litres barrels, the wine is then placed in larger barrels and stored for a further 6 months.

COLOUR: intense ruby red

BOUQUET: typical of the grapes, scent of blackberries

with a hint of spice

FLAVOUR: full bodied, rich, warm, smooth, elegant and lasting

AGEING: 10-15 years

WEIBERG-GESAMTFLÄGE: 6,20 Ha

Traubensorten: Aglianico (Züchtung D'Angelo Klon), 4,30 Ha; 21.500 Rebstöcke

Merlot (Klon 347) 1,10 Ha; 5.500 Rebstöcke

Merlot (Klon 181) 0,80 Ha; 4.000 Rebstöcke

ANBAUWEISE: Guyot

BODENBESCHAFFENHET: vulkanischer Boden mittlerer Mischung

LAGE: Ost, sud-ost, 500 mt ü.d.M.

DURCHSCHNITTSERTRAG: 40Hl/Ha

VINIFIKATION: traditionell, mit 12-15 tage andauernder Maischegarung

AUSBAU: 15 Monate in Fässern a 225 lt, Vermischung und

weiter Lagerung in Fässern für 6 Monate

FARBE: sattes Rubinrote

BUKETT: rein vom weinstock, mit reichem hauch von brombeerduft und leicht wurzig

GESCHMACK: voll, reich, warm und glatt, erlesen und anhaltend

LAGERUNGSMÖGLICHKEIT: 10-15 jahre



**D'ANGELO**

# SACRAVITE

VITIGNO: Aglianico 100%  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto vulcanico.  
ESPOSIZIONE Est Sud-Est  
ALTITUDINE: 500 mt slm  
RESA PER HA: 80 q.li ca  
VENDEMMIA : seconda-terza decade di ottobre  
RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: Dopo le operazioni di pigiadiraspatura segue la macerazione che dura dai quattro ai cinque giorni. Dopo le fasi di fermentazione, svinatura e malolattica il vino viene tenuto in botte di rovere per un periodo molto limitato al fine di preservare la fragranza e l'aroma del vitigno.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 4-5 anni

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

colore: rosso rubino vivace

profumo: intenso molto fruttato.

sapore: corposo, morbido con netti sentori varietali.

GRAPES: Aglianico 100%  
TRAINING: Guyot  
SOIL COMPOSITION: Medium volcanic mixture  
EXPOSITION: East,South-East  
ELEVATION: 500 mt a.s.l.  
YEALD PER HA: 80 q.li  
PERIOD OF HARVEST: second-third decade of october  
HARVEST: manual

VINIFICATION: after the crushing and destemming operation there is the maceration of the grapes for a period of about 4-5 days. After completing the phases of fermentation,devating and malolactic, the wine is aged for a short time in slavian oak barrels .  
AGING POTENTIAL: 4-5 years

TASTING NOTES:

Colour: ruby red

Perfume: intense,fruity

Taste: full bodied,smooth,with fragrance of the grape

TRAUBENSORTEN: Aglianico 100%  
ANBAUWEISE: Guyot  
BODENBESCHAFFENHEIT: vulkanischer Boden mittlerer Mischung  
LAGE: Ost, Süd-ost, 400 mt ü..d. M.  
DURCHSCHNITTSERTRAG: 45 Hl/Ha  
VINIFIKATION: Die Maischegärung erfolgt in 8 Tagen  
MALOLAKTISCHE GÄRUNG: Induziert  
AUSBAU: in Fässern 6 Monate lang gelagert  
FARBE: rot mit granatfarbenem  
BUKETT: intensiv rubinrot, mit der Lagerung zum Granatrot neigend  
GESCHMACK: trocken, tanninreich im jungen Wein, mit den Jahren abgerundeter bis hin zu einer vollkommenen Harmonie.



## D'ANGELO

# VILLA DEI PINI

VITIGNO: Chardonnay, Pinot Bianco,  
Incrocio Manzoni (6.0.13)  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
COMPOSIZIONE DEL TERRENO: medio impasto vulcanico  
ESPOSIZIONE: Est, Sud-Est  
RESA MEDIA: 60 Hl/Ha  
VINIFICAZIONE: le uve vengono premute sofficientemente,  
il mosto fiore ricavato viene staticamente pulito; la  
successiva fase di fermentazione avviene in serbatoi di  
acciaio inox alla temperatura controllata di 15-17-C per  
la durata di 20 gg circa.

AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio fino all'epoca  
dell'imbottigliamento (primavera)  
COLORE: giallo di media carica con bella tonalità  
nei riflessi che tendono verso l'oro  
BOUQUET: Il profumo è pulito, morbido, con aromi  
di frutta matura (pera, mela, melone), ampio, suadente  
SAPORE: al palato dà sensazioni  
di morbidezza e rotondità  
in un gusto pulito, ampio, fruttato,  
profondo, ed elegante.

## D'ANGELO

THE GRAPE: Chardonnay, Pinot Bianco, Incrocio Manzoni 6.0.13  
TRAINING: Guyot  
SOIL COMPOSITION: medium volcanic mixture  
ESPOSITION: east, south-east 400 metres above sea level  
YELD: 60 hl/ha  
VINIFICATION: the grapes are softly crushed and the free-run  
must is statically cleaned before fermentation.  
This takes place in stainless steel vats at controlled temperature  
of 15-17-C, lasting about 20 days  
REFINEMENT PROCESS: the wine rests in stainless  
steelsvats until bottling in spring  
COLOUR: the colour is a medium yellow of a fine tone  
with reflection tending toward gold  
BOUQUET: the nose is clean, soft and round, with rich  
and seductive aromas of ripe fruit (pear, apple, melon)  
FLAVOUR: on the palate the same qualities of softness  
and roundness are evident in flavours that are clean,  
full and fruity with impressive depth and elegance.

TRAUBENSORTE: Chardonnay, Pinot weiber, Kreuzung Manzoni 6.0.13  
ANBAUWEISE: Guyot  
BODENBESCHAFFENHEIT: vulkanischer Boden mittlerer Mischung  
DURCHSCHNITTSERTRAG: 60H/Ha  
VINIFIKATION: Die Trauben erfahren eine leichte Pressung.  
der erhaltene Mostvorlauf wird statisch vorgeklärt; die anschließende  
Gärungsphase erfolgt in rostfreien Stahlbehältern bei einer  
gesteuerten temperatur von 15-17 -C. über etwa 20 Tage.  
AUSBAU: in Stahlbehältern bis zur Flaschenabfüllung (frühjahr)  
FARBE: Mittelstarkes gelb mit einer schönen Tönung,  
nach gold tendierender Schimmer.  
BUKETT: weiches rundes Bukett mit angenehmem  
Duft reifer Fruchte (birne,Apfel,Melone).  
GESCHMACK: Weicher, runder Geschmack, sauber,  
ausgreifend, fruchtig, tiefgehend und elegant.





**D'ANGELO**  
RIONERO IN VULTURE

A 16 NAPOLI-BARI

CANDELA

S.S. 93

POTENZA

MATERA

BASENTANA

SALERNO-REGGIO CALABRIA

CASA VINICOLA D'ANGELO

Via Provinciale, 8 - 85028 Rionero in Vulture (PZ)

ITALIA - tel. 0972721517 - fax 0972723495

www.dangelowine.com - E-mail: dangelowine@tiscali.it