

Cantina
TRABUCCO

PRODUTTORI DI VINO FALERNO

La storia

La cantina Trabucco nasce nel 2003 a Carinola, all'interno di un antico casale del XIX secolo, fabbricato interamente in tufo grigio e legno, destinato a suo tempo a stalla e deposito di attrezzature agricole.

Oggi la struttura è stata completamente ristrutturata per renderla idonea alla lavorazione del vino, mantenendone però integro il suo originale fascino.

La cantina interrata è destinata all'affinamento del vino in bottiglia, affinamento favorito da una temperatura costante, inalterata per tutto l'anno, di circa 10 °C.

Oltre all'area produttiva e di affinamento, la cantina Trabucco è munita di sala degustazione, dove è presente un antico Forno per la preparazione di pane, pizze, arrosti e quant'altro. Produciamo Il Falerno del Massico.

Il Falerno del Massico è un vino DOC la cui produzione è consentita solo in pochi comuni della provincia di Caserta ossia: Mondragone, Falciano del Massico, Carinola, Sessa Aurunca e Cellole.

La tradizione ci insegna che il Falerno era il più importante vino dell'antica Roma ed era definito "Falernum". Si racconta che Bacco, dio romano del vino, avesse trasformato le pendici del Monte Massico in vigneti e da quel giorno il Falerno fu elogiato dai poeti romani classici come la bevanda più nobile di Roma.



PRIMO ANTICO

Falerno del Massico Primitivo DOP

Varietà: 100% Primitivo

Primo Antico nasce dalla nostra “Vigna Melograno”, nella quale vennero impiantati i primi cloni di Primitivo del Massico, cloni rinvenuti nei boschi del Monte Massico e risalenti a 150 anni fa. Completamente differente dal gusto classico del Primitivo, si presenta come un vino che regala una piacevole morbidezza. Al naso profumi di melagrana e gelso rosso. Di certo uno dei vini più amati dai nostri consumatori.

Analizziamo separatamente le due parole che compongono il nome PRIMO ANTICO: “PRIMO” in quanto è stato il primo Primitivo del Massico, “ANTICO” in quanto deriva da piante antiche prefilosseriche.



Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364



ÈRRE

Falerno del Massico Rosso DOP

Varietà: 95% Aglianico 5% Piedirosso



Il nostro Falerno Rosso nasce in pianura su “Vigna 6 Moggia”, vigna caratterizzata da un terreno ricco di pozzolana e minerali. Erre presenta un bouquet intenso e armonico, con note di frutta rossa, dove spiccano la mora e il ciliegio. Morbidezza e al contempo complessità gli vengono donati dall’affinamento, fase in cui la massa viene divisa : il 50% sarà destinata all’affinamento in acciaio, il restante 50% affinerà in barrique. Ottenuto il blend, continuerà l’affinamento in bottiglia. Vino adatto all’invecchiamento.

“ERRE” è una parola antica del dialetto locale che viene attribuita a delle piccole formiche dall’addome rosso, veloci, ed in continuo movimento. Nell’uso comune, veniva utilizzata come aggettivo attribuito ai ragazzi particolarmente vivaci e sempre in frenetica attività. Così anche la madre di Nicola Trabucco, fondatore dell’azienda utilizzava questo aggettivo per descrivere il figlio, che da ragazzino non stava proprio fermo!

Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantina@trabucco@gmail.com
cell. 3276117364



TRABUCCO



Falerno

FALERNO DEL MASSICO
D.O.P.



RAPICANO

Falerno del Massico Riserva DOP

Varietà: 95% Aglianico 5% Piedirosso

Rapicano, il Top Wine Rosso, nasce dalla nostra “vigna Alessandro” sita a 250 m s.l.m. La natura vulcanica del terreno, un affinamento di 12 mesi in acciaio, 12/14 mesi in barrique e 24 mesi in bottiglia in grotta di tufo sita a 9 m sotto terra, danno vita ad un vino di grande spessore, caratterizzato da un equilibrio gustativo e olfattivo notevole, ricco di note fruttate e lievi sensazioni fumè.

“RAPICANO” è una parola antica del dialetto locale che sta ad indicare un “grande lavoratore” forte, instancabile e resistente. Questi aggettivi mostrano la chiara correlazione con il nostro Top Wine aziendale, vino di grande spessore e adatto ai lunghi invecchiamenti.



Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364



VILLERNO DEL MASSICO
D.O.P.

Rapiaro
RISERVA

VILLA BUCCO

16 MARZO

Falerno del Massico Bianco DOP

Varietà: 100% Falanghina

16 Marzo, il nostro Falerno del Massico Bianco, è un vino di grande spessore, espressione di equilibrio gusto-olfattivo, presenta una buona spalla acida ed è ricco di note floreali ed agrumate da cui emergono sentori di pera e maracuja.

Il 16 Marzo è il giorno e il mese di nascita di Danilo Trabucco, attuale proprietario, figlio di Nicola Trabucco, fondatore dell'azienda. Il numero 16 oltre ad essere il giorno di nascita di Danilo è il numero che nella smorfia napoletana rappresenta la fortuna. Così Nicola, dedicando questo vino al figlio gli ha augurato fortuna per la vita.



Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364

16

Marzo



VALERNO DEL MASSICO
BIANCO D.O.P.

TRABUCCO

16 MARZO

Pink Edition

Falerno del Massico bianco DOP

Varietà: 100% Falanghina

16 Marzo, il nostro Falerno del Massico Bianco, è un vino di grande spessore, espressione di equilibrio gusto-olfattivo, presenta una buona spalla acida ed è ricco di note floreali ed agrumate da cui emergono sentori di pera e maracuja.

Il 16 Marzo è il giorno e il mese di nascita di Danilo Trabucco, attuale proprietario, figlio di Nicola Trabucco, fondatore dell'azienda. Il numero 16 oltre ad essere il giorno di nascita di Danilo è il numero che nella smorfia napoletana rappresenta la fortuna. Così Nicola, dedicando questo vino al figlio gli ha augurato fortuna per la vita.

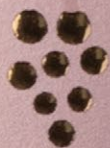


Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364

16

Marzo



FALERNO DEL MASSICO
BIANCO D.O.P.

TRABUCCO

PARADOSSO

Vino Bianco

Varietà: 100% Primitivo

Una delle più grandi sfide che ci siamo posti: ottenere un vino bianco dall'uva Primitivo. Dopo una lunga progettazione nasce nel 2022 la prima annata che grazie alle sue caratteristiche organolettiche, al suo aroma fruttato e intenso in cui spiccano note di litchi e feijoa risulta da subito molto apprezzato dai consumatori.

Il nome rappresenta in piena quel che è lo scopo del nostro progetto: ottenere un vino bianco da uve rosse Primitivo, uve molto cariche di antociani(colore). Possiamo definire PARADOSSO come l'esaltazione dei due opposti!



Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364



AD MAIORA

Falerno del Massico Bianco DOP

Varietà: 85% Falanghina, 15% Fiano



Ad Maiora è il vino dedicato al fondatore dell'azienda, Nicola Trabucco. Nasce da vigneti siti in terreni di natura vulcanica. È sinonimo di eleganza ed equilibrio. Si contraddistingue per il suo ampio ventaglio aromatico in cui si riscontrano aromi freschi di cedro e buccia di limone, accompagnati da note fumè e vaniglia, note date da un affinamento di 5 mesi in tonneaux. La fase di affinamento continua in bottiglia nella nostra grotta di tufo a 9 metri sotto il livello del mare. Vino adatto ai lunghi invecchiamenti.

Dedica a Nicola Trabucco, che ci ha trasmesso l'amore e la passione per l'arte del vino. Ripeteva sempre: "Ad Maiora" verso cose più grandi! "La scienza senza coscienza non è che rovina dell'anima." - Francois Reblais quale invito a coadiuvare "scienza e coscienza", da intendersi come studio, passione, impegno e determinazione, nel raggiungimento dei propri obiettivi. La rappresentazione dello scudo è simbolo di forza e protezione.

Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364



Le nostre confezioni regalo



Cantina
TRABUCCO

PRODUTTORI DI VINO FALENO





Cantina
TRABUCCO

Produttori di Vino Falerno



Antina
TRABUCCO



Cantina Trabucco di Trabucco Danilo
Corso Vittorio Emanuele - 81030 Carinola (CE)
cantinatrabucco@gmail.com
cell. 3276117364