

Cantina
TRABUCCO
PRODUTTORI DI VINO FALERNO

La storia

Dopo più di un decennio dedicato alla consulenza agronomica ed enologica per numerose ed autorevoli aziende vitivinicole campane, insignite di altrettanti riconoscimenti internazionali, l'enologo Nicola Trabucco decise che era giunto il momento di realizzare un sogno: produrre vini di qualità mettendo la sua esperienza al servizio di un brand esclusivamente di proprietà. Nasce così nel 2003 la Cantina Trabucco nel piccolo comune di Carinola in provincia di Caserta, alle pendici del Monte Massico, zona di produzione dell'antico Falernum, oggi denominato Falerno del Massico DOP.

Dalla prima vendemmia, i vini prodotti portano vanto e prestigio al territorio e alla cantina. Nel 2017, la gestione passa al figlio Danilo Trabucco che, grazie a moderne tecniche enologiche ed agronomiche, riesce ad allargare la gamma dei vini lavorati introducendo sul mercato vini di moderna concezione, che sono il connubio perfetto dell'eredità enologica tramandata dal padre e dei moderni studi e sperimentazioni portate avanti da Danilo.

La Cantina Trabucco è, oggi, una realtà vitivinicola di nicchia specializzata nel Falerno del Massico, prodotto di grande interesse nazionale ed internazionale. Non a caso, con piccole ma significative presenze sul mercato americano ed europeo, i nostri vini hanno dimostrato negli anni di aver raggiunto ottimi obiettivi non solo qualitativi, ma anche di merito.



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



Il Falerno del Massico

Il Falerno, sicuramente un nome che evoca una storia millenaria legata al più antico e famoso vino della Roma Imperiale, le uve prodotte alle pendici del Monte Massico trasformate in vino nei torchi di Sinuessa.

Il numero di citazioni nell'antichità su questo vino è davvero impressionante: negli "Xenia", Marziale mette a punto una guida dei vini antichi davvero molto ben documentata e di grande valore storico. Fra i tanti, primeggia il Falerno, il più famoso, pregiato e costoso bicchiere dell'antica Roma: "De sinuessanis venerunt Massica prelis: condita quo quaeris consule? Nullus erat", e cioè: "Questo vino Massico è venuto dai torchi di Sinuessa. Mi chiedi sotto quale console fu imbottigliato? Non c'erano ancora i consoli."

Un'altra nota di interesse legata al Falerno è la citazione di Plinio il Vecchio, che affermava che esistevano nell'area di produzione del Falerno tre tipologie di vini, differenziati dal sito di coltivazione dei vigneti: "tria eius genera: Austerum, Dulce, Tenue. Quidam ita distinguunt, summis collibus, Caucinum gigni, mediis Faustinianum, imis Falernum". Ovvero, ne esistono tre varietà: forte, dolce e leggero, distinguendo così sulla sommità della collina il Caucino, a mezza costa il Faustiano e in pianura il Falerno.



Non possiamo infine non ricordare la citazione presente nel Satyricon di Petronio: “Statim allatae sunt amphorae uitreae diligentemente gypsatae, quarum in ceruicibus pittacia erant affixa cum hoc titulo: “Falernum Opimianum annorum centum”. Dum titulos perlegimus, composit Trimalchio manus et: “Eheu, inquit, ergo diutius uiuit uinum quam homuncio.” “In quell’istante furono portate anfore di vetro diligentemente ingessate sui colli c’erano etichette con questa scritta: “Falerno di cento anni del consolato di Opimio”. Mentre decifravamo questa iscrizione, Trimalchione batté le mani: “ahimè”, disse, “dunque il vino Falerno vive più di noi, poveri omuncoli!”

Tutto questo interesse storico ci rende ben chiara la qualità del vino Falerno. Il territorio dell’ “Ager Falernus” è disposto tutt’intorno al massiccio calcareo di Monte Massico, alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina e bagnato dal mare Tirreno, ricco di materiale vulcanico ed acque termali. Oggi è rappresentato da cinque comuni a nord della Campania (Carinola, Falciano del Massico, Mondragone, Cellole, Sessa Aurunca).



RAPICANO

Falerno del Massico Rosso Riserva DOP

È il Top Wine Falerno Del Massico Rosso Riserva, a base di Aglianico e Piediroso, coltivato su "Vigna Alessandro" a 250 m s.l.m., su un terreno di natura vulcanica ricco di scheletro tufaceo e calcareo, con esposizione a sud. È un Falerno del Massico rosso di grande spessore, con un equilibrio gustativo e olfattivo notevole, ricco di note fruttate e balsamiche, con lievi sensazioni fumè derivate dall'antico terreno piroclastico su cui risiede il vitigno e dal lungo affinamento in botte. Vino adatto a lunghi invecchiamenti.



Uvaggio: 95% aglianico 5% piediroso

Nome vigneto: Vigna Alessandro

Terreno: Tufaceo/Calcareo

Altezza: 250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot ramificato

Macerazione: 15 giorni a contatto con le bucce a temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi acciaio + 12/14 mesi barrique + 24 mesi in bottiglia in grotta di tufo a 9 metri sotto terra a temperatura controllata.

Malolattica: effettuata in barrique

Produzione: 1200 / 1300 bt annue

Grado Alcolico: 14.5%

Rapicano è una parola antica del dialetto locale, che sta ad indicare "un grande lavoratore" forte ed instancabile. Associato al Top Wine rosso, questa antica espressione rappresenta a pieno la sua grande struttura e capacità di affinamento nel tempo, come tutti i grandi Falerno, "immortali nel tempo".

PRIMO ANTICO

Falerno del Massico Primitivo DOP



È il nostro Falerno del Massico Primitivo, ottenuto direttamente dai primi cloni del Primitivo del Massico (diverso dal classico Primitivo di Manduria). Le piante, sopravvissute e rinvenute nei boschi del Monte Massico, si scoprirono risalenti a più di 150 anni fa ed esenti da virus e patogeni. Selezionate e clonate dai Vivaî Cooperativi Rauscedo, vennero piantate nella nostra azienda in “Vigna Melograno” dalla quale riceve a pieno i sentori e i gusti olfattivi tipici del melograno. Caldo e suadente, è di certo uno dei vini più apprezzati dai consumatori per l’equilibrio e l’armonia dei gusti e degli aromi.

Uvaggio: 100% *primitivo del massico*

Nome vigneto: *Melograno*

Terreno: *Pozzolana*

Altezza: *50 m s.l.m.*

Sistema di allevamento: *Guyot ramificato*

Macerazione: *8 giorni a contatto con le bucce*

Affinamento: *18 mesi acciaio + 6 mesi
bottiglia*

Malolattica: *effettuata in acciaio*

Produzione: *9000 / 10000 bt annue*

Grado Alcolico: *14.5%*

Come già detto, “Primo Antico” è il primo Falerno del Massico Primitivo ad essere fatto con le antiche piante di Primitivo del Massico. Quindi, primo perché è il primo Primitivo del Massico, ed antico perché deriva da piante antiche pre-fillosseriche.

ÈRRE

Falerno del Massico Rosso DOP

È il Falerno del Massico rosso, a base di Aglianico e Piedirosso, ben strutturato con note floreali, speziate, fruttate, intense e persistenti. Le uve sono coltivate in pianura su "Vigna 6 Moggia", terreno ricco di pozzolana, profondo e ricco di minerali.



Uvaggio: 95% aglianico 5% piedirosso

Nome vigneto: Vigna 6 moggia

Terreno: pozzolana

Altezza: 50 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot ramificato

Macerazione: 10 giorni a contatto con le bucce

Affinamento: 50% 12 mesi acciaio + 50% 12/14 mesi barrique + 8 mesi in acciaio dopo aver effettuato il blend

Malolattica: effettuata in barrique/acciaio

Produzione: 10000 / 12000 bt annue

Grado Alcolico: 14.0%

"Èrre" è una parola antica del dialetto locale che viene attribuita a delle piccole formiche dall'addome rosso, veloci, voraci ed in continuo movimento. Nell'uso comune, veniva utilizzata come aggettivo attribuito a ragazzi particolarmente vivaci e sempre in frenetica attività. Attribuito al nostro Falerno del Massico rosso, proprio per le sue caratteristiche organolettiche vivaci e in continua evoluzione, lo rende tra i vini più apprezzati e commercializzati dell'azienda.

PARADOSSO

Blanc de Noirs

È un blanc de noirs ed è l'ultimo arrivato nella nostra gamma dei vini, ma rappresenta una delle più grandi sfide che ci siamo posti: ottenere un vino bianco lavorando con l'uva Primitivo. Dopo una lunga progettazione, nasce nel 2022 la prima annata che, grazie alle sue caratteristiche organolettiche, risulta essere un vino molto apprezzato dai consumatori. Lo contraddistingue il suo aroma molto intenso, ma soprattutto unico e inimitabile, e un gusto avvolgente come tipico del Primitivo.



Uvaggio: 100% primitivo

Nome vigneto: melograno

Terreno: pozzolana

Altezza: 50 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot ramificato

Decantazione: 3 giorni a 5 C°

Affinamento: 5 mesi acciaio + 1 mese in bottiglia

Malolattica: non prevista

Produzione: 3000 / 4000 bt annue

Grado Alcolico: 13.0%

Il nome rappresenta in pieno quella che è la natura del vino, ovvero bere un vino bianco ottenuto da uve rosse. Soprattutto se parliamo del Primitivo, un' uva particolarmente complessa da vinificare in bianco, essendo un' uva molto carica di antociani (colore).

16 MARZO

Falerno del Massico bianco DOP



Fresco e floreale, è il Falerno del Massico bianco DOP, ottenuto da una sapiente vinificazione di uve Falanghina al 100%, coltivate in “Vigna Melograno” a 50 m s.l.m., su un terreno ricco di pozzolana, profondo e ricco di minerali.

È un Falerno del Massico bianco di ottimo spessore, con un grande equilibrio gusto-olfattivo, una buona spalla acida e ricco di note floreali ed agrumate. Perfetto per aperitivi ed adatto ad accompagnare primi leggeri, secondi di pesce e formaggi freschi, come la rinomata mozzarella di Bufala campana.

Uvaggio: 100% Falanghina

Nome vigneto: Vigna melograno

Terreno: pozzolana

Altezza: 50 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot capovolto ramificato

Decantazione: 3 giorni a 5 C°

Affinamento: 5 mesi acciaio + 1 mese in bottiglia

Malolattica: non prevista

Produzione: 8000 / 9000 bt annue

Grado Alcolico: 13.5%

Il primo filare di Falanghina fu piantato nel 1997, anno della nascita di Danilo. Così, Nicola Trabucco, il padre, dedicò al figlio questo vino: il 16 marzo, giorno e mese di nascita.

16 MARZO *Pink Edition*

Falerno del Massico bianco DOP



Fresco e floreale, è il Falerno del Massico bianco DOP, ottenuto da una sapiente vinificazione di uve Falanghina al 100%, coltivate in “Vigna Melograno” a 50 m s.l.m., su un terreno ricco di pozzolana, profondo e ricco di minerali.

È un Falerno del Massico bianco di ottimo spessore, con un grande equilibrio gusto-olfattivo, una buona spalla acida e ricco di note floreali ed agrumate. Perfetto per aperitivi ed adatto ad accompagnare primi leggeri, secondi di pesce e formaggi freschi, come la rinomata mozzarella di Bufala campana.

Uvaggio: 100% Falanghina

Nome vigneto: Vigna melograno

Terreno: pozzolana

Altezza: 50 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot capovolto ramificato

Decantazione: 3 giorni a 5 C°

Affinamento: 5 mesi acciaio + 1 mese in bottiglia

Malolattica: non prevista

Produzione: 8000 / 9000 bt annue

Grado Alcolico: 13.5%

Il primo filare di Falanghina fu piantato nel 1997, anno della nascita di Danilo. Così, Nicola Trabucco, il padre, dedicò al figlio questo vino: il 16 marzo, giorno e mese di nascita.

AD MAIORA

Falerno del Massico Bianco DOP



Il nostro Falerno del Massico bianco da invecchiamento: le uve Falanghina e Fiano sono coltivate su "Vigna Alessandro" a 250 m s.l.m., su un terreno di natura vulcanica ricco di scheletro tufaceo e calcareo, con esposizione a sud. Questo è un vino dedicato al fondatore dell'azienda, Nicola Trabucco, ed è progettato per durare nel tempo. Ci piace definirlo un rosso vestito da bianco. Si presenta con un ventaglio aromatico molto intenso: cedro, vaniglia, buccia di limone, mango e leggere note fumè. Al palato è molto fresco, avvolgente e sapido.

Uvaggio: 85% Falanghina - 15% Fiano

Nome vigneto: Vigna Alessandro

Terreno: Tufaceo / Calcareo

Altezza: 250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot capovolto ramificato

Decantazione: 3 giorni a 5 C°

Affinamento: 5 mesi acciaio + 5 mesi in tonneaux

Malolattica: non prevista

Produzione: 1000 / 1200 bt annue

Grado Alcolico: 13.5%

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.

Confezioni Regalo



Confezioni Regalo

