

ANTHOS

*Dal greco Anthos: fiore.
Per altri, dal latino
Antonius, inestimabile,
coraggioso e gran combattente.*

Il colore è rosso rubino
con lievi note aranciate e
granate. Al naso è fruttato
con sentori di marasca, ribes,
prugna, fiori di viola e un
finale di liquirizia e legno
ben amalgamato.
Il sapore è intenso e
persistente con la presenza
di tannini morbidi.

Tipo di vino
AGLIANICO D.O.C.

Comune di produzione:
Castelvenere

Temperatura di servizio ideale 18-20

ABBINAMENTI:
CARNI ROSSE GRIGLIATE,
SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI.



JENN'EMOIS

*Composto da Jenny
ed emois, dal francese
emozione.*

Il colore è giallo paglierino
con tenui riflessi dorati
Al naso è fruttato su
un delicato sottofondo
agrumato. Il sapore è asciutto
e sapido. Presenta un felice
connubio tra iniziale
morbidezza e ricordi freschi.

Tipo di vino
Coda di Volpe

Comune di produzione:
Castelvenere

Temperatura di servizio ideale 6-8

ABBINAMENTI
ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI
(PESCE, CARNI BIANCHE
E MOZZARELLA)



ALEXIA

*Dal greco Alexein,
protegge respingendo.
Piena di energia e con
una forte volontà.
Ama il brivido dell'avventura.*

Il colore è giallo paglierino
Al naso è fruttato con note
di mela limoncella e
nespola. Ben strutturato,
ha una buona sapidità e
un finale legante.
Presenta una nota tipica
di freschezza.

Tipo di vino
Falanghina

Comune di produzione:
Castelvenere

Temperatura di servizio ideale 6-8

ABBINAMENTI
ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI
(FRUTTI DI MARE)



REPHA'EL

*Dall'ebraico Repha,
guarire, e El, Dio.
Persona Generosa e istintiva,
riesce a trasmettere felicità
a chi lo circonda.*

Il colore è rosso rubino
con riflessi violacei
Al naso è vinoso,
fruttato, franco con
aromi netti e puliti
Il sapore è lungo, ricco e
avvolgente con tannini
piacevoli e percettibili.

Tipo di vino
BARBERA D.O.C.

Comune di produzione:
Castelvenere

Temperatura di servizio ideale 18-20

ABBINAMENTI
PRIMI CON SUGHI ROSSI E
CARNI ROSSE IN UMIDO O DA
COTTURE MISTE (BRASATI).



SOLO

L'ultimo vino prodotto dall'azienda Ciabrelli ed è l'unico che non porta il nome di un figlio.

E' l'unico blend ed è composto da Sangiovese, Aglianico, Barbera.

Il colore è rosso rubino

Al naso è fruttato

con note di frutti rossi e minerali di evoluzione

Il sapore è equilibrato, caldo e colplesso.

Tipo di vino:
blend

Comune di produzione:
Castelvenere

Temperatura di servizio ideale 18-20

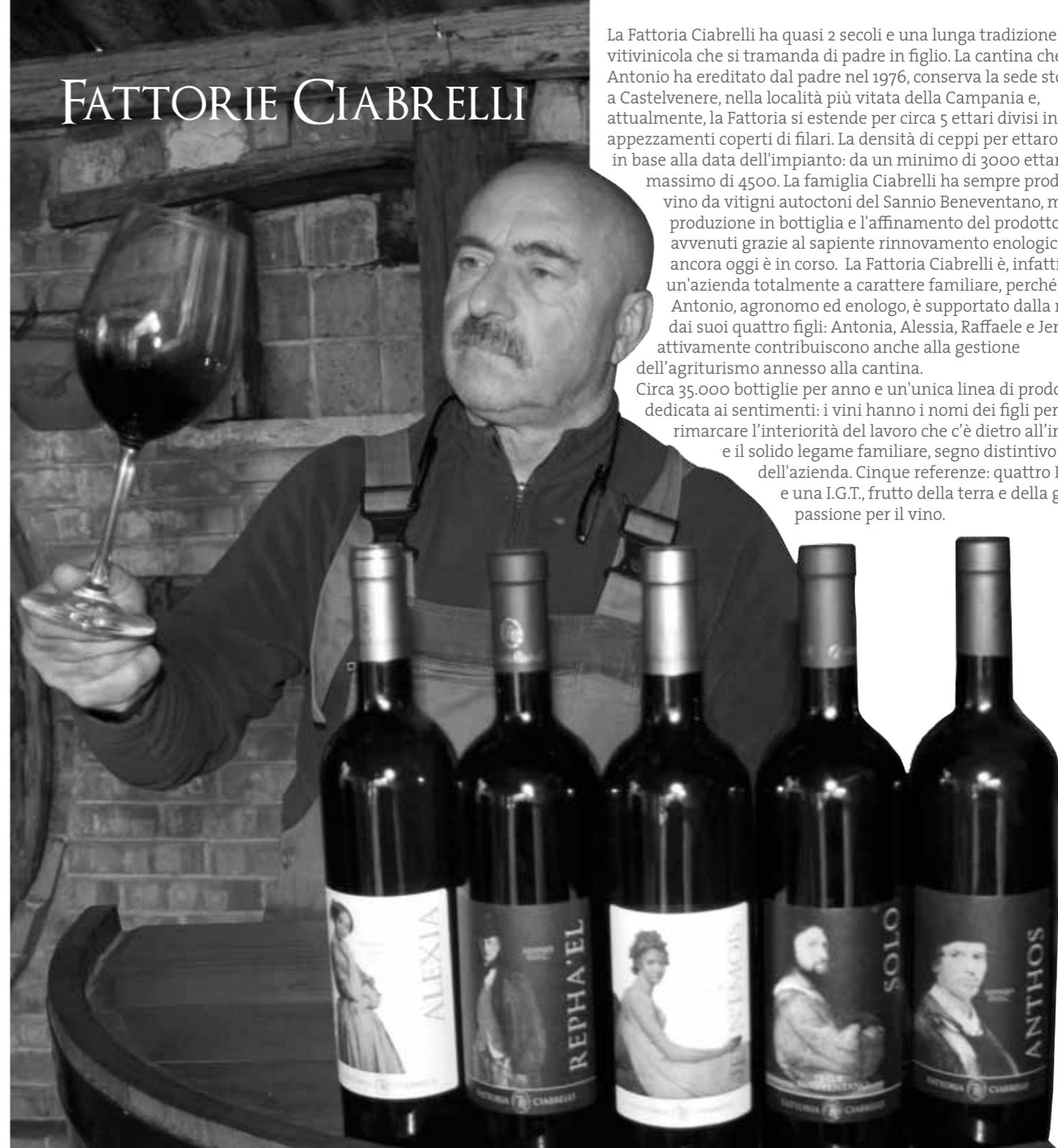
ABBINAMENTI:
CARNI ROSSE DI COTTURE
DIVERSIFICATE E FORMAGGI
DI MEDIA STAGIONATURA



FATTORIE CIABRELLI

La Fattoria Ciabrelli ha quasi 2 secoli e una lunga tradizione vitivinicola che si tramanda di padre in figlio. La cantina che Antonio ha ereditato dal padre nel 1976, conserva la sede storica a Castelvenere, nella località più vitata della Campania e, attualmente, la Fattoria si estende per circa 5 ettari divisi in 4 appezzamenti coperti di filari. La densità di ceppi per ettaro varia in base alla data dell'impianto: da un minimo di 3000 ettari ad un massimo di 4500. La famiglia Ciabrelli ha sempre prodotto vino da vitigni autoctoni del Sannio Beneventano, ma la produzione in bottiglia e l'affinamento del prodotto, sono avvenuti grazie al sapiente rinnovamento enologico che ancora oggi è in corso. La Fattoria Ciabrelli è, infatti, un'azienda totalmente a carattere familiare, perché Antonio, agronomo ed enologo, è supportato dalla moglie e dai suoi quattro figli: Antonia, Alessia, Raffaele e Jenny che attivamente contribuiscono anche alla gestione dell'agriturismo annesso alla cantina.

Circa 35.000 bottiglie per anno e un'unica linea di prodotto dedicata ai sentimenti: i vini hanno i nomi dei figli per rimarcare l'interiorità del lavoro che c'è dietro all'impresa e il solido legame familiare, segno distintivo dell'azienda. Cinque referenze: quattro D.O.C. e una I.G.T., frutto della terra e della grande passione per il vino.



via sannitica, 22
82037 CASTELVENERE (BN)
TEL. 0824.940565 - FAX 0824.940928
335.1287778
fattoria@ciabrelli.it - www.ciabrelli.it