



AZIENDA AGRICOLA
CIANFAGNA

true passion





Photo by Cosimo Palano



dal 1860 che la famiglia Cianfagna è dedita alla produzione agricola. La cantina, invece, nasce nel 1999 quando Vincenzo Cianfagna subentra nella gestione aziendale al papà Pasquale. Il suo obiettivo è stato sin da subito quello di valorizzare e innovare la tradizione familiare compiendo scelte difficili e coraggiose. Scelte volte alla ricerca di un vino di qualità, un **vino... puro, genuino, unico**, frutto della trasformazione di sole uve aziendali, sane e curate con passione. Il controllo minuzioso di tutte le fasi di produzione, dal vigneto al design della bottiglia, e la splendida e suggestiva cornice delle incontaminate colline molisane, sugella l'armonia del tutto.



since 1860 the Cianfagna family is dedicated to agricultural production. The winery was founded in 1999. Vincenzo Cianfagna inherited the holding of Pasquale, his father. The goal of Vincenzo Cianfagna is to enhance and innovate the family tradition. The choices are devoted to obtaining a high-quality wine, genuine and unique, obtained by processing grapes that are exclusively produced by the family, and obviously lovingly cured. The meticulous control of all stages of production, from the vineyard to the bottle, takes place in the beautiful hills of Molise, surrounded by incredible landscapes.

M

ilitum Christi

Ottenuto dalla raccolta tardiva delle uve aglianico. Dal lento invecchiamento in acciaio e dal passaggio in legno, otteniamo una versione molto particolare di questo vitigno, dalla elevata longevità. Inconfondibile il suo tannino, ben equilibrato dalla calda e morbida nota alcolica e dall'elegante speziatura.

This wine is obtained by the late harvest of Aglianico grapes. The slow aging in steel and the passage in wood casks led to a very special version of this grape variety, characterized by high longevity. Its tannins are unmistakable, well balanced by soft, warm alcoholic note and elegant spiciness.



S

ator

È il fiore all'occhiello dell'azienda. Viene prodotto con il solo mostofiore di tintilia. Risulta caldo, avvolgente, pieno ed equilibrato. Tipici i sentori di frutta matura che vanno dalla mora selvatica all'amarena. Vino di ampio abbinamento.

Sator is our most famous wine. It is produced with only mostofiore¹ of Tintilia. The taste is warm, enveloping, full and balanced. Typical aromas are of ripe fruit, ranging from cherry to blackberry. This is a large pairing wine.

¹mostofiore is the best squeezed juice, produced before the skins and the pulp will be further squeezed to obtain the remaining juice.



S

ator Gran Maestro

È prodotto solo in annate eccellenti con uve tintilia raccolte tardivamente. Riposa in acciaio e affina in legno. Risulta pieno, avvolgente e complesso, elegantemente speziato.

This wine is produced only in exceptional vintages with tintilia grapes harvested late. The wine rest in steel and continues its aging in wood casks. It has a full, enveloping and complex taste, elegantly spicy.



Pietrafitta



Dalla pigiatura soffice delle bucce di tintilia otteniamo il vino Pietrafitta.

Presenta un carattere maschio, deciso e complesso.

Il lungo affinamento lo rende equilibrato, risaltando le sue

evidenti note speziate caratteristiche.

From the soft pressing of the tintilia's skins we create the Pietrafitta wine. It presents a masculine character, strong and complex. The long aging process makes it balanced, highlighting its spicy notes.

Rosator



Dalla raccolta anticipata delle uve tintilia otteniamo il Rosator.

Risulta un vino gradevolmente fresco con netti sentori caratteristici di frutta appena raccolta.

Volutamente fuori dagli schemi.

From the early harvest of Tintilia grapes we get Rosator. Is a pleasantly fresh wine, with clear hints of fruit freshly picked. Deliberately unconventional.





Azienda Agricola Cianfagna

C.da Bosco Pampini | 86030 Acquaviva Collecroce (CB) | Tel. e Fax (+39) 0875 970253 | Mobile +39 333 2776776

agricola@cianfagna.com | www.cianfagna.com