I vini Cianfagna arricchiscono il catalogo Pellegrini

01-d9e53f8e

La famiglia Cianfagna si dedica alla produzione agricola dal 1860, mentre la cantina nasce nel 1999 quando Vincenzo Cianfagna subentra nella gestione aziendale al papà Pasquale. Il suo obiettivo è stato fin da subito quello di valorizzare e innovare la tradizione familiare compiendo scelte volte alla ricerca di un vino di qualità, puro, genuino e unico, frutto della trasformazione di sole uve aziendali, sane e curate con passione.

I vigneti si trovano in collina, a circa 500 metri sul livello del mare, nel comune di Acquaviva Collecroce, situato nell'entroterra molisano a circa 30 km dalla costa e a 70 km dal capoluogo, Campobasso. L'impianto nasce da attenti studi e da un periodo di sperimentazione e ricerca in collaborazione con l'Università del Molise che hanno portato a scegliere il filare cordone speronato. La scelta della posizione dei vigneti è maturata al fine di creare un ideale pedoclima per la Tintilia. Per questo è stata selezionata una zona dove il terreno è prevalentemente argilloso.

logo_CianfagnaL'attenzione e la cura meticolosa del vigneto sono frutto sia di un'educazione familiare volta al rispetto della terra, sia della preparazione di Vincenzo Cianfagna, specializzato in agronomia, che lo porta ad occuparsi in prima persona dei vigneti. L'uva è vinificata con tecniche tradizionali, senza alcuna sofisticazione.

I vini Cianfagna, distribuiti da Pellegrini S.p.A., sono disponibili nelle carte dei migliori ristoranti ed enoteche d’Italia.

www.cianfagna.com