

 **CANTINAPIRATA**
Sober men tell no tales.



CODA DI VOLPE

BENEVENTANO IGP

ANNATA 2021

1136 BOTTIGLIE

Indio e' un vino artigianale
prodotto da uve Coda di Volpe del
Sannio.

Vendemmia manuale,
macerazione 24h sulle bucce,
vinificazione in acciaio e
pressatura soffice con torchio.
Affinamento 6 mesi su fecce fini
in acciaio con batonnage.

Grado alcolico 12%
Formato 75cl

FALANGHINA

BENEVENTANO IGP
ANNATA 2021
1080 BOTTIGLIE

Biondo e' un vino artigianale
prodotto da uve Falanghina del
Sannio.

Vendemmia manuale,
macerazione 24h sulle bucce,
vinificazione in acciaio e
pressatura soffice con torchio.
Affinamento 6 mesi su fecce fini
in acciaio con batonnage.

Grado alcolico 12%
Formato 75cl





BIANCO

BENEVENTANO IGP

ANNATA 2022

580 BOTTIGLIE

Trinità è un vino artigianale prodotto da uve Fiano (70%), Coda di Volpe (15%) e Falanghina (15%).
Vendemmia manuale, macerazione sulle bucce, vinificazione in acciaio con lieviti selezionati e pressatura soffice con torchio.
Ripasso su vinacce di fiano appassite 2-3 settimane.
Affinamento 12 mesi su fecce fini in acciaio con batonnage.

Grado alcolico 13,5%
Formato 75cl

BARBERA

BENEVENTANO IGP
ANNATA 2022
660 BOTTIGLIE

Sentenza è un vino artigianale
prodotto da uve Barbera del
Sannio.

Vendemmia manuale,
vinificazione in contenitori aperti
e pressatura soffice con torchio.
Doppia fermentazione con uve
appassite 30-40 giorni.
Affinamento in inox su fecce fini
12 mesi in acciaio e 3 mesi in
bottiglia.

Grado alcolico 14%
Formato 75cl





AGLIANICO

BENEVENTANO IGP
ANNATA 2022
670 BOTTIGLIE

Tuco è un vino artigianale
prodotto da uve Aglianico del
Sannio.

Vendemmia manuale,
vinificazione in contenitori aperti
e pressatura soffice con torchio.
Affinamento 12 mesi su fecce fini
con batonnage: 50% barrique,
50% inox, blending finale e 3
mesi in bottiglia.

Grado alcolico 13,5%
Formato 75cl

ROSSO

BENEVENTANO IGP
ANNATA 2022
437 BOTTIGLIE

Ramòn e' un vino artigianale
prodotto da uve Sangiovese,
Aglianico e Barbera.
Vendemmia manuale,
vinificazione in contenitori aperti
e pressatura soffice con torchio.
Affinamento dai 12 ai 18 mesi su
fecce fini in barrique con
batonnage e 3 mesi in bottiglia.

Grado alcolico 14%
Formato 75cl





FIANO PASSITO

BENEVENTANO IGP

ANNATA 2022

470 BOTTIGLIE

Unknown e' un vino passito
prodotto da uve Fiano con
metodo solera.

Vendemmia manuale e 60-90
giorni di appassimento lento
delle uve su graticci in legno.
Vinificazione in barrique con
lieviti indigeni.

Seconda fermentazione
nell'anno successivo e
blending finale al terzo anno
con mosti provenienti dalle
stesse uve.

Affinamento 24 mesi su fecce
fini in barrique con batonnage.

Grado alcolico 15%
Formato 50cl



Cos'è Cantina Pirata?

Una cantina libera da schemi, luoghi e falsi miti.

Chi è Cantina Pirata?

Io, mio padre e una banda di balordi.



xcantinapirata@gmail.com



[cantinapirata](https://www.instagram.com/cantinapirata)



+39 327 794 8638



cantinapirata.it

CANTINA PIRATA, Az. Agricola di Filippo Mancini

Via Sebastiano Guidi 9, Guardia Sanframondi (BN), 82034, ITALIA