



GODITI IL TUO BICCHIERE



1. Scarica l'app "WineCloud by Wineemotion" dal tuo dispositivo Apple o Android
2. Registrati e crea il tuo account seguendo le istruzioni che riceverai per email
3. Apri l'app "WineCloud by Wineemotion", all'interno troverai lo stand della Regione Campania
4. Dai un'occhiata alla lista dei vini
5. Clicca sul simbolo del bicchiere e leggi il codice QR del vino scelto sul display del dispenser oppure ritira il tuo BARCODE presso gli Infopoint
6. Adesso goditi il tuo bicchiere... ti offriamo 3 degustazioni a tuo piacimento!



Salerno

1. Lunarossa
2. Il Gusto della Costa
3. Azienda Agricola Reale Andrea
4. Azienda Agricola San Salvatore 1988
5. Tenuta Cobellis
6. Azienda Agricola San Giovanni
7. Il Colle del Corsicano
8. Azienda Agricola Biologica Raffaele Palma
9. Albamarina
10. Società Agricola Vitivinicola Barone
11. Andrea Pagano Vini
12. I Vini del Cavaliere
13. Tempa di Zoé
14. Antica Distilleria Russo
15. Azienda Agricola Cicalese Rossella
16. Casa Vinicola Ettore Sammarco
17. Cantine Giuseppe Apicella
18. Tenuta San Francesco
19. Azienda Vitivinicola Marino
20. Azienda Agricola Montevetrano

Caserta

1. I Borboni
2. Aia Delle Monache
3. Nuges Vini
4. Galardi
5. Volpara Azienda Agricola
6. Cantina Trabucco
7. Masseria Felicia
8. Tempiodidiana
9. Porto Di Mola
10. Alois
11. Azienda Agricola Castello Ducale
12. Cantina Di Lisandro
13. La Masseria Di Sessa sarl
14. Sclavia
15. Azienda Agricola Francesco Luongo
16. Bianchini Rossetti Winery
17. Antropoli Agricola
18. Collefasani Cantine
19. Tenute Bianchino
20. Vitis Aurunca
21. Gennaro Papa
22. Viticoltori Migliozi
23. Masseria Campito
24. Nanni Cope'
25. Vigne Chigi
26. Vestini Campagnano e Poderi Foglia
27. Medulla Excellence of Traditional Italian Taste
28. Telaro
29. Cantine Caputo

Irpinia

1. I Capitani
2. Cantine Antonio Caggiano
3. Colli di Lapio di Romano Clelia
4. Donnachiara
5. Tenuta Scuotto
6. Fonzone
7. Agricola Bellaria
8. Terre di Valter
9. Cantine Macchie Santa Maria
10. Villa Raiano
11. Cantine Russo Taurasi
12. Azienda Vitivinicola Nardone Nardone
13. Colline del Sole
14. Dodicietari
15. Le Masciare
16. Società Agricola Nativ
17. Vini Fratelli Follo
18. Salvatore Molettieri
19. Michele Contrada
20. **Consorzio Tutela Vini D'Irpinia**
 - Boccella Sergio
 - Azienda Agricola Molettieri Adelina
 - De Lisio Cantine
 - Azienda Agricola Fiorentino
 - Azienda Vitivinicola Guerriero
 - Manfredini Rosa
21. Mastroberardino
22. Tenuta Ponte
23. D'Antiche Terre
24. Cantine Catena di D'Agostino Angelo Antonio
25. Alabastra - Cantine Pintore e Valentino srl
26. Tenute Casoli
27. Azienda Agricola Torricino di Stefano Di Marzo
28. La Molara
29. **Consorzio Diversi Vignaioli Irpini**
 - Tenuta Sarno 1860
 - Cantine Lonardo
 - Cantine Guastaferro
 - Cantina del Barone
 - Antico Castello
 - Villa Diamante
 - Cantina Bambinuto
 - Le Ormere
 - Stefania Barbot
30. **ATI Cennerazzo - Case D'Alto**
 - Cennerazzo
 - Case D'Alto
31. Traerte Vadiaperti
32. Ciro Picariello Summonte
33. Azienda Agricola Fabio De Beaumont
34. Borgodangelo
35. Calafé

36. Sertura
37. Azienda Agricola Perillo
38. Colli di Lapio di Romano Clelia
39. **ATI Contea de Altavilla e Colle di San Domenico**
 - Contea de Altavilla
 - Colle di San Domenico
40. Pietracupa
41. Vigne Guadagno
42. Colli di Castelfranci
43. Caprinatura
44. Azienda Agricola La Casa dell'Orco
45. Cantina Paterno
46. Rocca del Principe
47. Cantina dei Monaci
48. Feudi di San Gregorio
49. **Ati Petilia & Selva Solina**
 - Petilia Azienda Agricola
 - Selva Solina Azienda Agricola
50. Azienda Agricola Benito Ferrara
51. Antica Hirpinia
52. Vigne Irpinia
53. Vesevo
54. Terre D'Aione
55. Cantina Giovanni Molettieri
56. Distilleria Carpenito - Tufo
57. DUBL
58. **ATI I Taurasi di Taurasi**
 - Vigna Villae in Taurasi
 - Antico Borgo
 - Azienda Agricola Barraso Luciano
 - Vinicola Cardinale
 - Miervini Taurasi
59. Tenuta Cavalier Pepe
60. Società Agricola F.lli Urciuolo
61. I Favati
62. Azienda Vitivinicola Di Prisco
63. Filadoro Azienda Agricola
64. Cantina Riccio
65. Macchialupa
66. **ATI Vignaioli in Terre d'Irpinia**
 - Cantina del Barone
 - Azienda Agricola dell'Angelo
 - Il Cancellierie
67. **Consorzio Produttori Vitivinicoli**
 - Cantina Petrillo
 - Cantine De Santis
 - Azienda Agricola Capolupo Rosario
 - Vigna Maurisi
68. Historia Antiqua
69. Tenuta del Meriggio
70. Di Meo Azienda Agricola
71. Montesole



Benevento

1. Wartalia
2. Ocone
3. Aia dei Colombi
4. Torre del Pagus Azienda Agricola
5. Vinicola del Sannio Srl
6. La Vinicola del Titerno
7. Cantine Iorio
8. Caputabus
9. Vigne di Malies di Foschini Flaviano
10. Rossovermiglio
11. Azienda Agricola Terre D'aglianico
12. Tenuta Fontana
13. Cantine Iannella Antonio
14. Santiquaranta
15. Torre Varano
16. Azienda Agricola Il Poggio di Fusco Carmine
17. Pietrefitte
18. Torre dei Chiusi
19. Fattoria La Rivolta
20. Vigne Sannite
21. Fontana Reale
22. Cantine Tora Azienda Agricola
23. Fontana delle Selve
24. Azienda Agricola I Pentri
25. Mustilli
26. Capolino Perlingieri
27. Corte Normanna Soc. Agricola

28. Azienda Agricola Nifo Sarrapochiello Lorenzo
29. La Guardiense S.c.a.
30. Fontanavecchia
31. Fontanavecchia - Terre Stregate
32. Terre Stregate
33. Azienda Agricola Torre A Oriente
34. Masseria Frattasi
35. La Masseria di Maria
36. Cantina di Solopaca

Napoli

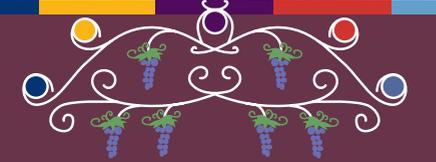
2. Iovine 1890
3. Sorrentino Vini
4. Fioravante Romano Vini srl
5. Tenuta Augustea
6. Cantine Torelle
7. Vinicola La Mura snc
8. La Pietra di Tommasone
9. Salvatore Martusciello
10. Cantine Tizzano e Vigneti d'autore
11. Cenatiempo Vini D'Ischia
12. La Cantina del Vulcano
13. Azienda Vitivinicola Adele Musella
14. Vinicola De Angelis Iocachino & C. snc
15. Casa Vinicola Setaro

16. De Falco Vini
17. Cantine Olivella
18. Pietratorcia Vini di pregio dell'isola d'Ischia
19. Cantine Antonio Mazzella sas
20. Cantine Astroni
21. Contrada Salandra
22. Enodelta - The Vesuvio in the bottle
23. Cantine Mediterranee
24. Azienda Agricola Cantine del Mare
25. Distilnatura Liquori e Distillati Pregiati Liquori Pregiati srl
26. Amarischia spa
27. Rucolino - Ischia Sapori
28. La Sibilla



CAMPANIA

dove il vino è leggenda



eventi Campania

VINITALY • Verona 15 -18 aprile 2018 • PADIGLIONE B



Domenica 15 aprile

SALA *Terra mia*

ORE 12 • “I VINI CAMPANI CRESCONO NELL’EXPORT”
Conferenza Stampa - Presentazione della partecipazione di Regione Campania-Unioncamere Campania al Vinitaly 2018, con il *governatore della Regione Campania* **VINCENZO DE LUCA**, il *presidente Unioncamere* **ANDREA PRETE**, con il *presidente Assoenologi Campania* **ROBERTO DI MEO** e **NICOLETTA GARGIULO** *presidente Ais Campania*. Modera *Luciano Pignataro*

ORE 15 • *Masterclass*
I Vini della Dieta Mediterranea con *Luciano Pignataro* e *Maria Sarnataro*, a cura di Consorzio Vita Salernum Vites

ORE 16,30 • Le diverse sfumature e sfaccettature dell’Aglianico, un vitigno antico ed eclettico
Degustazione a cura dell’associazione nazionale “Le Donne del Vino”

SALA *Nero a metà*

ORE 14 • *Masterclass*
Gli spumanti di qualità Falanghina del Sannio Dop con *Guido Invernizzi* e *Pasquale Carlo*, a cura di Sannio Consorzio Tutela Vini

ORE 15 • Vini e Spumanti Gold della “Guida dei vini campani”
Degustazione a cura dei sommelier dell’AIS Campania con la partecipazione straordinaria del maestro pizzaiolo **GUGLIELMO VUOLO**

ORE 16,30 • B2B con buyers dell’Europa dell’est, a cura del Consorzio di Tutela Vini d’Irpinia

SALA *Napul’è*

ORE 13,30 • Degustazioni di Mozzarella di bufala campana DOP a cura del Consorzio di Tutela e degustazione prodotti tipici campani a cura delle O.P. Almaseges e Terraorti, in abbinamento a vini campani

Lunedì 16 aprile

SALA *Terra mia*

ORE 11 • “PAESAGGIO DI...VINO”
Premio Fotografico. Prima edizione, premiazioni

ORE 12 • *Masterclass*
I Vini da uve Aglianico con *Raffaele Vecchione* - James Suckling - a cura di Regione Campania

ORE 13 • Degustazione Mozzarella di bufala campana DOP in abbinamento a vini campani a cura del Consorzio di Tutela

ORE 14 • Vini e Spumanti Gold della “Guida dei vini campani”
Degustazione a cura dei sommelier dell’AIS Campania con la partecipazione straordinaria del pasticciere **SAL DE RISO**

ORE 15 • *Presentazione* della seconda edizione del Concorso enologico **LUCIO MASTROBERARDINO** dei vini DOCG, Doc e IGT della Campania a cura di Associazione Culturale Monsfulsulae

ORE 16 • *Masterclass*
Il Lacrima Christi e i vini vulcanici con *Cathie Huyghe* -Enotytics Harvard Alumni in Wine and Foods, Forbes- a cura di Vesuvio Consorzio di Tutela dei Vini e Regione Campania

SALA *Nero a metà*

ORE 10 • B2B con buyers dell’est Europa a cura del Consorzio Vini d’Irpinia

ORE 11 • *Masterclass*
Le sfumature in rosato dell’Aglianico del Taburno DOCG con *Antonella Amodio* e *Pasquale Carlo*, a cura di Sannio Consorzio di Tutela Vini

ORE 12 • B2B con buyers del centro-sud America a cura del Consorzio Vini d’Irpinia

ORE 13 • Degustazione dei vini dell’Associazione Aglianico del Taburno in abbinamento al Parmigiano Reggiano

ORE 14 • *Il Piediroso del Vesuvio e dei Campi Flegrei Ischia e Capri*
Degustazione a cura di CCIAA di Napoli

ORE 15 • *Masterclass*
La vitivinicoltura eroica della Costa d’Amalfi con *Guido Invernizzi* e *Nevio Toti*, a cura di Consorzio Vita Salernum Vites

ORE 16 • *Seminario “Le politiche regionali per lo sviluppo e la promozione della vitivinicoltura campana”* a cura di Regione Campania

SALA *Napul’è*

ORE 11 • *I territori della Falanghina*, a cura di Ais Campania

ORE 15 • *I territori dell’Aglianico*, a cura di Ais Campania

Martedì 17 aprile

SALA *Terra mia*

ORE 11 • Vini e Spumanti Gold della “Guida dei vini campani”
Degustazione a cura dei sommelier dell’AIS Campania con la partecipazione straordinaria dell’attore **PATRIZIO RISPO**

ORE 15 • *Bianchi del Vesuvio e dei Campi Flegrei Ischia e Capri: Falanghina* a cura di CCIAA di Napoli

ORE 16 • *Bianchi del Vesuvio e dei Campi Flegrei Ischia e Capri* a cura di CCIAA Napoli

ORE 17 • *Il Falerno e l’Aglianico del vulcano di Roccamonfina* a cura di CCIAA di Caserta

SALA *Nero a metà*

ORE 12 • *Masterclass*
I grandi vini bianchi della Campania con *Christian Eder* Vinum - a cura di Regione Campania

ORE 15 • *L’Aglianico del Taburno incontra il Parmigiano Reggiano* a cura dell’Associazione Aglianico del Taburno

ORE 16 • *Masterclass*
I vini da uve Fiano con *Walter Speller* - Jancis Robinson Wine Blog - a cura di Regione Campania

SALA *Napul’è*

ORE 11 • *I territori del Fiano*, a cura di Ais Campania

ORE 15 • *I territori del Greco*, a cura di Ais Campania

Mercoledì 18 aprile

SALA *Terra mia*

ORE 12 • Vini e Spumanti Gold della “Guida dei vini campani”
Degustazione a cura dei sommelier dell’AIS Campania