



ERBAGIL TENUTA

Nella Terra Madre Italiana, tra ulivi secolari e vigneti rigogliosi, è ubicata la **Erbagil** azienda che coniuga da anni amore e rispetto per la propria terra seguendo meticolosamente l'intero processo di elaborazione: dalla materia prima al prodotto finito. A giugno, con un primo taglio, vengono selezionate le bacche acerbe dei grappoli di uva dalle quali sono ricavate le cellule staminali fondamentali per dare vita alla linea cosmetica naturale biologica italiana 100% certificata. I grappoli d'uva che hanno raggiunto completa maturazione, nel mese di ottobre, vengono destinati alla produzione di vini di elevata qualità. Da qui nasce lo Spumante Un **brindisi** alla *Bellezza*[®] e la Linea di Vini *Slow Drink*[®], da degustare lentamente, in compagnia, per vivere e rivivere momenti indimenticabili.



Un **brindisi** alla *Bellezza*.



Slow Drink

Via L. Settembrini 13 - 82037 Telesse Terme (BN) - Italy
www.erbagil.com - info@erbagil.com - Tel. +39 0824 865004

BENAMORE®

*"Il vino eleva l'anima e i pensieri,
e le inquietudini si allontanano
dal cuore dell'uomo"*

Pindaro

UVE DEL SANNIO: *Aglianico, Merlot, Sangiovese*

GRADO ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

AREA DI PRODUZIONE: Guardia Sanframondi (BN)

EPOCA VENDEMMIA: fine ottobre

AFFINAMENTO: acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso intenso, intensi profumi di ciliegia, frutti di bosco e petali di rosa. Sapore delicato, vivace, morbido, persistente con tannini presenti ma dolci e non invasivi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

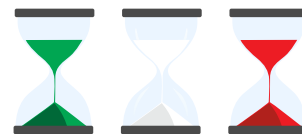
ottimo con carni bianche alla cacciatora, carni alla pizzaiola, zuppe di legumi, baccalà e formaggi poco stagionati.

METODO DI CONSERVAZIONE:

bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO:

calice di media - grande ampiezza.



BIANCAMORE®

*"Ecco la felicità della vita, amore e vino
ugualmente dobbiamo aver vicino"*

Aleksandr Sergeevič Puškin

UVE DEL SANNIO: *Falanghina, Malvasia di candia,
Trebiano Toscano*

GRADO ALCOLICO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-11°C

AREA DI PRODUZIONE: Guardia Sanframondi (BN)

EPOCA VENDEMMIA: fine ottobre

AFFINAMENTO: 3 - 4 mesi in serbatoi di acciaio
inox e in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore giallo paglierino, delicato profumo fruttato con richiami ad ananas, banana e mela annurca. Sapore delicato e avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

ottimo come aperitivo fresco e delicato. Ideale in abbinamento con risotti, piatti a base di pesce, formaggi giovani e non molto stagionati, mozzarella di bufala e pasta al pomodorino fresco.

METODO DI CONSERVAZIONE:

bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO:

calice di media - grande ampiezza.



VITAMORE®

"La forza sconvolgente del vino penetra l'uomo e nelle vene sparge e distribuisce l'ardore"

Tito Lucrezio Caro

UVE DEL SANNIO: *Aglianico, Cabernet, Montepulciano*

GRADO ALCOLICO: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-19°C

AREA DI PRODUZIONE: Guardia Sanframondi (BN)

EPOCA VENDEMMIA: fine ottobre

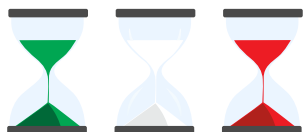
AFFINAMENTO: acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
colore rosso intenso con riflessi violacei ed intensi profumi di frutti di bosco e vaniglia. Sapore deciso, vivace, morbido, persistente con tannini presenti ma ben amalgamati. Leggermente speziato con una lieve nota fumé.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:
ottimo con carni alla griglia, paste con sughi a base di carne, zuppe di legumi. Interessante l'abbinamento con formaggi stagionati.

METODO DI CONSERVAZIONE:
bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO:
calice di media - grande ampiezza.



Slow Drink®



ERBAMORE®

"Il vino, ravviva la nostra gioia, e alimenta la fiamma della vita quando vacilla.

E in piccoli sorsi, stilla nei nostri polmoni come la più dolce rugiada del mattino"

Socrate

UVE DEL SANNIO: *Falanghina del Sannio DOP*

GRADO ALCOLICO: 13,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-19°C

AREA DI PRODUZIONE: Guardia Sanframondi (BN)

EPOCA VENDEMMIA: fine ottobre

AFFINAMENTO: 3 - 4 mesi in serbatoi di acciaio inox e in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
colore giallo paglierino, cristallino, consistente profumo intenso, persistente e fine, fruttato con sentori floreali. Gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità, di buona struttura e persistenza, equilibrato ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:
ideale per antipasti, piatti di pesce in genere e carni bianche. Ottimo in abbinamento con mozzarella di bufala campana e formaggi freschi.

METODO DI CONSERVAZIONE:
bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO:
calice di media - grande ampiezza.



CALDAMORE®

"La morbida nota che suona stappando un tappo invecchiato, fa l'esatto rumore di un uomo che apre il suo cuore"

William Samuel Benwel

UVE DEL SANNIO: Aglianico del Sannio DOP

GRADO ALCOLICO: 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

AREA DI PRODUZIONE: Guardia Sanframondi (BN)

EPOCA VENDEMMIA: fine ottobre

AFFINAMENTO: acciaio e bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, persistente e fine, floreale e speziato con sentori di viola. Gusto secco, caldo di alcool, abbastanza morbido, fresco di acidità e abbastanza tannico, di buona struttura, equilibrato ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

ideale in abbinamento con carni rosse alla griglia, arrostiti, cacciagione, formaggi stagionati.

METODO DI CONSERVAZIONE:

bottiglia coricata in ambiente fresco e non eccessivamente umido, al riparo da fonti di calore e luminose.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO:

calice di media - grande ampiezza.



Un **brindisi** alla Bellezza.®

Spumante extra dry

"A tutto pasto e dessert"

"La bellezza salverà il mondo"

Fëdor Dostoevskij

UVE: Falanghina del Sannio DOP

GRADO ALCOLICO: 12%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

AREA DI PRODUZIONE: Guardia Sanframondi (BN)

ELABORAZIONE: metodo Charmat 4 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Giallo paglierino, brillante con perlage sottile e persistente. Profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali. Gusto secco, con piacevole e decisa nota fruttata ed acidula. Equilibrato.

METODO DI CONSERVAZIONE:

In ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE CONSIGLIATO:

Flute o calice di media ampiezza per spumanti.

CONFEZIONE ELEGANTE ERBAGIL



"Come la veste cela la bellezza, la fascia esterna cela i prodotti visibili solo una volta sfilata"

Disponibile per tutte le tipologie di vino.



PREMI E RICONOSCIMENTI

- › ANNO - 2013
- › PREMIO - Medaglia d'Oro
- › EVENTO - New York World Wine & Spirits Competition
- › PRODOTTO - Falanghina del Sannio Dop 2012

- › ANNO - 2012
- › PREMIO - Oscar qualità/prezzo
- › EVENTO - Berebene 2013 del Gambero Rosso
- › PRODOTTO - Sannio Doc Aglianico 2008

- › ANNO - 2012
- › PREMIO - Medaglia di Bronzo
- › EVENTO - San Francisco International Wine Competition
- › PRODOTTO - Sannio Doc Falanghina 2010

- › ANNO - 2007 | 2008
- › PREMIO - Oscar qualità/prezzo
- › EVENTO - Gambero Rosso
- › PRODOTTO - Sannio Doc Aglianico 2006
Sannio Doc Falanghina 2006

SLOW DRINK®

Un brindisi alla Bellezza® e SLOWDRINK® Premiati a "SanremON dentro il festival"

Edizione Sanremo 2017

Premi, sfilate, esibizioni canore e un sacco di ospiti, tra media, aziende e personaggi del mondo dello spettacolo. Una serata da incorniciare nel suggestivo periodo del Festival della Canzone Italiana.



Edizione Sanremo 2018

Con Un **brindisi alla Bellezza®** e **SLOWDRINK®** targati ERBAGIL, in occasione del 68° Festival della Canzone Italiana di Sanremo.