

## Contrada Macera

è un'azienda di nuova concezione, moderna, aperta, efficiente, votata alla produzione di vini di qualità ed alla promozione del territorio irpino.

### La Mission: Una goccia di Irpinia nel mondo!

A CONTRADA MACERA crediamo fermamente che il BRAND IRPINIA meriti di crescere ed occupare un posto di rilievo nel panorama nazionale ed internazionale. Da qui l'idea del nostro logo: la goccia nel mondo! La qualità dei nostri vini rifletterà la forza che intendiamo mettere in questo progetto! Con il sito, i social, il blog vorremmo contribuire, nel nostro piccolo, a diffondere il Brand Irpinia le cui eccellenze, se più conosciute, potrebbero avere un impatto enorme sull'intero territorio!

Nata nel 2015 CONTRADA MACERA ha individuato alcune vigne irpine di altissimo pregio e procederà annualmente alla realizzazione dei suoi vini.

Da gennaio 2017 ha già conquistato la fiducia di molte eccellenze irpine

### La Linea : "Dialectti"

Un vino può essere assaporato e raccontato oltre che con i cinque sensi, attraverso sensazioni, stati d'animo, parole, espressioni.

Un dialetto possiede una forza espressiva e descrittiva naturale, genuina e per questo riesce a rendere l'idea prima ancora di ridurla in termini precisi, è lo strumento che meglio ci identifica e ci lega ad un certo luogo.

Da questo connubio nasce la "vision" che CONTRADA MACERA comunica con la linea di prodotti "Dialectti": vini di qualità radicati nel territorio, di impatto a partire dal nome, prodotti con vitigni autoctoni per produrre vini di maggior struttura e complessità, per appagare i palati più esigenti.

Contrada Macera Vini  
di Vincenzo Manzo

Via Santo Stefano n.8 83013 Mercogliano (AV)  
tel. +39 392 7305692  
info@vinimacera.it



VINIMACERA.IT



CONTRADA

VINI

MACERA

UNA GOCCIA DI IRPINIA NEL MONDO



## 'O Frà

Denominazione :

Irpinia Aglianico  
DOC/DOP

Uve: Aglianico

Zona di produzione: **IRPINIA**

Fermentazione: in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Affinamento: 8 mesi in barrique

Temperatura di servizio: 18/22 °C

L'Aglianico, il vino dei vulcani, è un vitigno dalle grandi potenzialità, capace di regalare vini strutturati ed eleganti. Prodotto in **IRPINIA** uno dei territori che meglio ne rappresenta le immense potenzialità, questo Aglianico corposo, ricco di aromi e dal gusto pieno, sorprende i sensi.

La maturazione in barrique per almeno 9 mesi ne ammorbidisce i tannini rendendolo al gusto piacevolmente equilibrato.

Colore rosso granato con riflessi rubino, bouquet complesso di amarene e frutti rossi di bosco, spezie dolci. In bocca equilibrato ed elegante con finale speziato e forte persistenza.

'O Frà è una caratteristica invocazione dialettale "Ciao Fratello!". 'O Frà sottolinea gusto nello stare insieme. Un buon calice di vino, accompagnato da buon cibo, rilassa e porta a condividere pensieri ed emozioni come si fa tra fratelli.



## Uagliò!

Denominazione :

Campania Aglianico  
IGT/IGP

Uve: Aglianico

Zona di produzione: **IRPINIA**

Fermentazione: in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Affinamento: in acciaio

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Questo giovane Aglianico, nasce in **IRPINIA**. E' un vino rosso rubino con riflessi violacei.

Propone all'olfatto sentori di frutta matura a polpa rossa e nera, seguiti da sfumature di erbe aromatiche e da toni speziati.

In bocca crea una bella armonia tra freschezza, mineralità e componente tannica. Buona la persistenza. "E' 'no uaglione scetato!" E' un ragazzo sveglio, arguto. Questa è l'interpretazione dell'Aglianico in gioventù secondo Contrada Macera, una piacevole vivacità che pone in primo piano un'ottima acidità, aromi fruttati ed un carattere deciso ed intenso.



## Padrò

Denominazione :

Taurasi  
DOCG/DOP

Uve: Aglianico

Zona di produzione: **IRPINIA**

Fermentazione: in serbatoi di acciaio per circa 3 settimane.

Affinamento: 3 anni di cui almeno 12 mesi in barrique

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Dall'Aglianico, uno dei vitigni più interessanti del panorama enologico italiano nasce il Taurasi.

Questo Taurasi prodotto in **IRPINIA** è un vino di grande struttura, complesso, da invecchiamento. Colore rosso granato, al naso esprime intensi aromi di prugna e amarena e raffinati sentori di vaniglia e spezie. Al palato è setoso, potente, ricco, di grande armonia, una struttura robusta ammorbidita dai 12 mesi di maturazione in barrique. Di grande persistenza. "Padrò" è l'abbreviazione dialettale di Padrone, il "signore" al quale ci si rivolge con sottomissione e rispetto. Come un Padrone, il Taurasi è il vino dominatore nel Mezzogiorno d'Italia, vigoroso



## 'O Masto

Denominazione :

Fiano di Avellino  
DOCG/DOP

Uve: Fiano

Zona di produzione: **IRPINIA**

Fermentazione: in serbatoi di acciaio.

Affinamento: 4-5 mesi in acciaio.

Temperatura di servizio: 10/12 °C

Il Fiano di Avellino è uno tra i più importanti vini bianchi italiani non solo per la naturale finezza ed eleganza ma anche per la sua straordinaria complessità.

Da uno dei territori più vocati, l'**IRPINIA**, nasce 'O Masto un Fiano di grande eleganza, raffinata tipicità ed espressività.

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori e frutta appena colta, al palato è deciso, pieno ed appagante.

Lungo ed armonico, chiude con un finale di generosa persistenza.

In Irpinia " **O Masto** " è colui che sa fare, che ha esperienza, una sorta di Maestro che sa insegnare un mestiere, a volte, i segreti della vita. A lui ci si rivolge con rispetto e riverenza.