



Mustilli

schede vini



Mustilli



vigna segreta falanghina del sannio sant'agata dei goti doc

Da una selezione massale delle nostre viti storiche nasce la Vigna Segreta, una Falanghina destinata a lungo affinamento nel tempo

Denominazione: Falanghina del Sannio doc sottozona Sant'Agata dei Gotsi

Vitigno: Falanghina 100%

Primo anno di produzione: 2012

Area di produzione: località Santacroce, comune di Sant'Agata dei Gotsi, Benevento

Esposizione: sud/est

Altitudine: 300 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 70 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: la fermentazione è preceduta da una lieve macerazione pellicolare a freddo. Segue un affinamento in acciaio sulle fecce fini di circa 10 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo dorato vivace e cristallino

Profumo: molto fine, elegante e complesso. Note avvolgenti di frutta esotica, lime, ananas, erbe aromatiche e menta piperita.

Sentori floreali di ginestra e biancospino arricchiti da eleganti note di miele, zafferano e sfumature minerali

Sapore: morbido e vellutato con una grande freschezza che le dona equilibrio. Finale molto lungo e piacevolmente sapido, salmastro, con note di lime fino alla chiusura

Temperatura di servizio consigliata: 12°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: si sposa bene con risotti, pasta con condimenti molto saporiti, in bianco, spaghetti alla Nerano o con i classici della cucina marinara, spaghetti alle vongole e frutti di mare rigorosamente senza pomodoro

acquista ora:

mustilli.com/vigna-segreta

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

     @cantinemustilli



Mustilli



artus piedirosso sannio sant'agata dei goti doc

Piedirosso in purezza macerato ed affinato in anfore di ceramica fatte a mano

Denominazione: Sannio doc sottozona Sant'Agata dei Goti

Vitigno: Piedirosso 100%

Primo anno di produzione: 2015

Area di produzione: località Santacroce, comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 50 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: la fermentazione avviene in anfore di ceramica e dura circa quindici giorni. Segue un affinamento in anfore per circa 12 mesi ed in bottiglia per altri 12 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei

Profumo: fine ed elegante con le sue delicate note di prugne acerbe e lamponi. Lievi tocchi di geranio, lavanda, salvia e timo, il tutto completato da un soffio di grafite

Sapore: sapido, delicatamente tannico. La sua cifra stilistica riporta ad una strada gustativa tutta guidata su toni leggiadri. Finale lunghissimo con sapide note di arancia sanguinella

Temperatura di servizio consigliata: 13°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: estremamente poliedrico a tavola per la sua capacità di accompagnare perfettamente molti piatti. Lo consigliamo sia su antipasti a base di carne cruda che su piatti di pasta piatti di pasta con condimenti a base di pomodoro. Va bene in abbinamento anche con piatti a base di pesce, specie se in zuppa

acquista ora:

mustilli.com/artus

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

     @cantinemustilli



Mustilli



cesco di nece aglianico sannio sant'agata dei goti doc

Sulle colline in località Cesco di Nece la nostra selezione di Aglianico affinato in botti di rovere

Denominazione: Sannio doc sottozona Sant'Agata dei Goti

Vitigno: Aglianico 100%

Primo anno di produzione: 1981

Area di produzione: località Cesco di Nece, comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud/est

Altitudine: 300 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 50 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: La fermentazione avviene in vasche di acciaio e dura circa quindici giorni. La maturazione avviene in botti di rovere francese da 1000 lt di secondo e terzo passaggio per 18 mesi cui segue un affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rubino tendente al granato

Profumo: ricorda la viola e la confettura di marasche, con l'invecchiamento acquista elegantissimi sentori di spezie orientali e incenso, rosa canina

Sapore: Un vino pieno e gustoso con sentori di liquirizia. La sua morbidezza viaggia in perfetta armonia con la freschezza e la sua tipica fitta trama tannica. Finale pulito ed estremamente equilibrato

Temperatura di servizio consigliata: 16°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: si consiglia l'abbinamento con piatti a base di carni con cotture lunghe come brasati di cinghiale oppure con spezzatini di selvaggina. Compagno perfetto anche di carni alla brace come bistecche di manzo e di costine di agnello

acquista ora:

mustilli.com/cesco-di-nece

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

     @cantinemustilli



Mustilli

regina isabella sui lieviti falanghina frizzante beneventano igt

**Versione frizzante della Falanghina
fresca, leggiadra e divertente**



Denominazione: Beneventano igt

Vitigno: Falanghina 100%

Primo anno di produzione: 2019

Area di produzione: comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud/est

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 80 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per circa due settimane.

Rifermentazione in bottiglia con il proprio mosto, senza sboccatura

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino intenso. Giallo intenso torbido se agitato prima della stappatura

Profumo: fresco e rinfrescante con note di pera, pesca, anice e fiori gialli come la ginestra

Sapore: avvolgente, caratterizzato da una spuma cremosa

Temperatura di servizio consigliata: 10°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: aperitivo per eccellenza. Straordinaria sulle pizze bianche e sulle pizze fritte della tradizione napoletana. Ma indicata anche su frittiture all'italiana come crocchè di patate, mozzarella in carrozza, frittata di pasta

acquista ora:

mustilli.com/regina-isabella

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com



Mustilli

regina sofia sui lieviti rosato frizzante beneventano igt

*Uva Aglianico vinificata in rosa per
un vino frizzante e piacevole*



Denominazione: Beneventano igt

Vitigno: Aglianico 100%

Primo anno di produzione: 2018

Area di produzione: comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud/est

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 5.000 pt/ha

Produzione per ettaro: 60 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per circa due settimane.

Rifermentazione in bottiglia con il proprio mosto, senza sboccatura

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosa melograno e torbido se agitato prima della stappatura

Profumo: note intense di melograno, ciliegie e amarene mature, fragole, mosto d'uva e accenni agrumati.

Si arricchisce di profumo di rosa

Sapore: secco, fresco, morbido e persistente

Temperatura di servizio consigliata: 10°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: perfetto con la pizza al pomodoro e la pizza frita, come aperitivo e con pietanze a base di pesce crudo, frittura e baccalà

acquista ora:

mustilli.com/regina-sofia

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

 @cantinemustilli



Mustilli



falanghina del sannio doc

*La prima Falanghina al mondo prodotta in purezza nel 1979
Qui in versione classica*

Denominazione: Falanghina del Sannio doc

Vitigno: Falanghina 100%

Primo anno di produzione: 1979

Area di produzione: comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud – sud/ovest

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 70 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata di 15° per circa due settimane. Affinamento sulle fecce fini in acciaio con periodici batonnage per 3 mesi e poi in bottiglia per ulteriori 2 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino, con vivaci riflessi verdognoli

Profumo: intenso ed elegante con sentori di frutta a buccia rossa come la mela annurca, frutta tropicale e note floreali di acacia e di spezie come anice stellato

Sapore: secco e pulito. Tutto perfettamente integrato ed armonico. Finale di una energica sapidità che lo rende estremamente bevibile

Temperatura di servizio consigliata: 10 - 12°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: si abbina perfettamente ad antipasti con frutti di mare, crostacei e con carpacci di pesce fresco. Ottimo anche con secondi piatti a base di carne di pollo come involtini con pancetta e asparagi

acquista ora:

mustilli.com/falanghina-del-sannio

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

 @cantinemustilli



Mustilli



greco sannio doc

Dall'antica uva Aminea coltivata sulle colline di Sant'Agata dei Goti nasce il Greco dal carattere spiccatamente territoriale

Denominazione: Sannio Greco doc

Vitigno: Greco 100%

Primo anno di produzione: 1976

Area di produzione: comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: est

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 60 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: fermentazione in tini d'acciaio a temperatura controllata di 15° per circa due settimane. Affinamento sulle fecce fini in acciaio con periodici batonnage per 3 mesi e poi in bottiglia per ulteriori 2 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: paglierino intenso con riflessi dorati

Profumo: le caratteristiche note minerali rendono questo Greco molto riconoscibile. Pesca bianca, albicocca passita, anice e mandorla sono tutti sentori che si susseguono rendendo il vino complesso

Sapore: la sua iniziale morbidezza, resa viva dalla scintillante acidità, gli conferiscono un sorso pulito e rinfrescante

Temperatura di servizio consigliata: 10 - 12°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: si accosta molto bene con i piatti della tradizione a base di baccalà. Perfetto sulla genovese, sui risotti e sui formaggi freschi

acquista ora:

mustilli.com/greco-sannio

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

     @cantinemustilli



Mustilli



piedirosso sannio doc

Una interpretazione classica dello storico vitigno campano detto anche Per' è Palummo, per il colore rosso del picciolo a maturazione che ricorda il piede del colombo

Denominazione: Sannio doc

Vitigno: Piedirosso 100%

Primo anno di produzione: 1980

Area di produzione: comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 60 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per circa dieci giorni. La malo lattica e la successiva maturazione avvengono in tini d'acciaio per 5-10 mesi. Affina in bottiglia per ulteriori 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei

Profumo: intenso, delicatamente fruttato con note di ribes e mirtillo, con ricordi di violetta e gardenia

Sapore: essenzialmente sapido. Un vino che si fa fatica a non bere

Temperatura di servizio consigliata: 13°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: si accosta molto bene con paste al ragù, timballi di pasta con pomodoro, sartù di riso in rosso, timballo di anellini alla siciliana. Suggesto anche su zuppe di pesce con pomodoro come il cocchio

acquista ora:

mustilli.com/piedirosso-sannio

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

 @cantinemustilli



Mustilli



aglianico sannio doc

*Uva ellenica o ellanica di antica tradizione campana
Vino da pasto gradevole e leggero*

Denominazione: Sannio doc

Vitigno: Aglianico 100%

Primo anno di produzione: 1978

Area di produzione: comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 5.000 pt/ha

Produzione per ettaro: 70 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata per circa dieci giorni con successiva fermentazione malo lattica. Affinamento in acciaio per 5-10 mesi, poi in bottiglia per un minimo di 3 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei

Profumo: intenso e persistente con note di visciola e amarena, completato da sbuffi di pepe nero, mirto e curcuma

Sapore: secco, sapido, decisamente tannico, pieno, con sentori di frutta matura e ritorni speziati

Temperatura di servizio consigliata: 15°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: si consiglia abbinamento con lasagne, paste con ragù di selvaggina o ragù tradizionale napoletano. Si accompagna in modo perfetto anche con pollo alla cacciatora e con formaggi semi stagionati

acquista ora:

mustilli.com/aglianico-sannio

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

     @cantinemustilli



Mustilli

phileo vino passito

Questa piccola produzione di nettare degli dei prende il nome da un antenato di famiglia il cui significato è "colui che ama il vino"



Denominazione: Vino da tavola passito

Vitigno: Falanghina 50%, Malvasia 25%, Fiano 25%

Primo anno di produzione: 1987

Area di produzione: località Santacroce, comune di Sant'Agata dei Goti, Benevento

Esposizione: sud/nord

Altitudine: 250 mt. sul livello del mare

Suolo: calcareo, vulcanico, argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Sesto di impianto: 3.300 pt/ha

Produzione per ettaro: 50 quintali/ettaro

Vinificazione e affinamento: selezionata e raccolta a mano viene stesa ad appassire in fruttai per un periodo di circa 40 giorni. Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per circa 2 settimane, lasciando alla fine un piacevole residuo zuccherino. Affinamento in barrique di rovere francese per 10 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: dorato intenso

Profumo: intenso e persistente con note fruttate eleganti, sentori di fichi secchi, confettura di albicocche, miele di acacia, biscotto, caramello, noce moscata, leggere note erbacee, muschiate e di affumicato nel finale

Sapore: nel complesso presenta un buon equilibrio tra dolcezza, morbidezza e freschezza. Finale lungo e pulito grazie ad una notevole persistenza gusto-olfattiva

Temperatura di servizio consigliata: 14°C

Abbinamenti gastronomici consigliati: compagno ideale per la pastiera napoletana o crostata di confettura. Si sposa benissimo anche con formaggi erborinati

acquista ora:

mustilli.com/phileo-vino-passito

società agricola mustilli srl

sant'agata dei goti, (bn) Italia

tel +39 0823 718142

mail info@mustilli.com

website mustilli.com

 @cantinemustilli