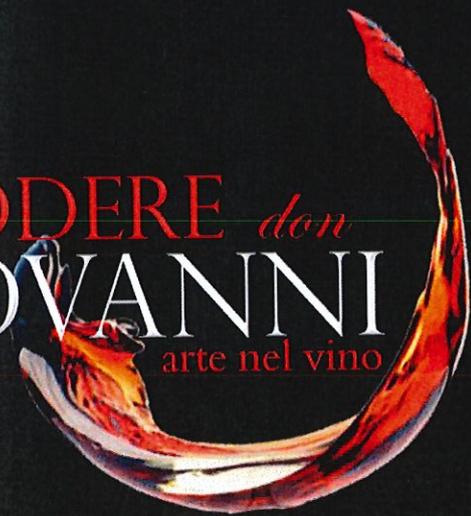


PODERE *don*
GIOVANNI
arte nel vino



"PODERE DON GIOVANNI" è una bellissima azienda vitivinicola ed olivicola realizzata dalla famiglia Severino, immersa nell'incontaminato parco regionale "Roccamonfina - Foce del Garigliano" alle pendici dell'antichissimo vulcano spento di Roccamonfina e del bellissimo borgo medievale di "Sipicciano".

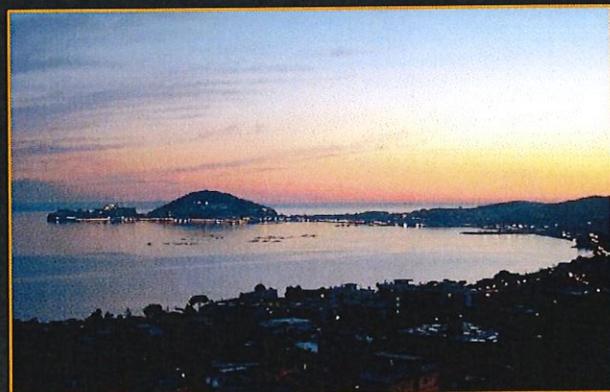
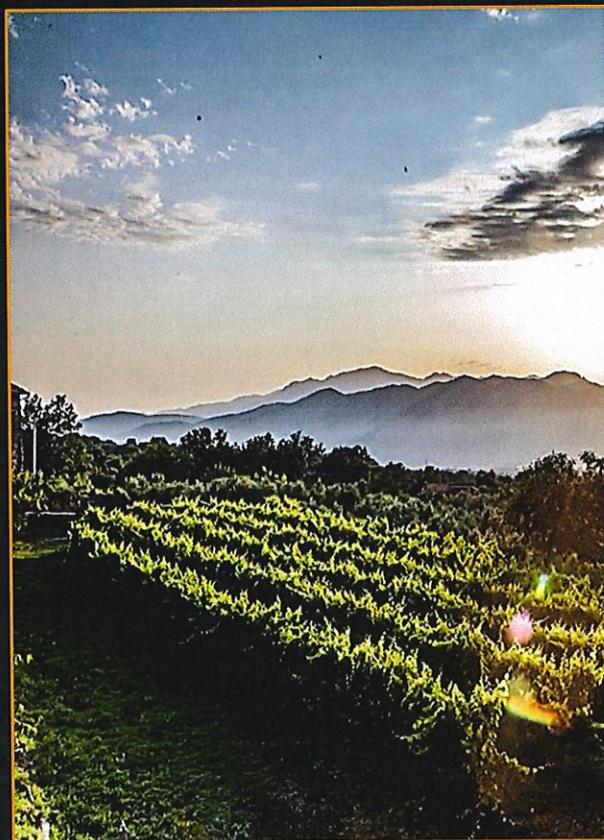
"PODERE DON GIOVANNI" is a beautiful wine growing and olive groves farm run by the Severino family, within the unpolluted "Roccamonfina - Foce del Garigliano" regional park, at the foot of the ancient extinct volcano of Roccamonfina and the beautiful medieval village of "Sipicciano".



parco regionale
roccamonfina
foce garigliano

L'AZIENDA E IL TERRITORIO

Arrivati in azienda si può godere di un panorama ed una flora spontanea davvero mozzafiato. Castagneti, oliveti secolari, e vigneti fanno da cornice ad un panorama unico; a sud si può ammirare lo splendido golfo di Gaeta, mentre guardando a nord si può osservare la storica abbazia di Montecassino.



Once on the farm you can enjoy a breathtaking landscape and a natural flora. Chestnut trees, olive groves, and vineyards, provide the framework for a unique view. To the south you can admire the beautiful Gulf of Gaeta, and looking north you can see the historic abbey of Montecassino.

La Famiglia Severino ha inteso realizzare questa importante azienda vitivinicola, con l'obbiettivo di produrre oli e vini di grande pregio, rispettosi della tipicità del territorio e seguendo le rigide regole dell'agricoltura biologica, sicuri di poter soddisfare anche i palati dei consumatori più esigenti.



SOCCE

Olio Extravergine di Oliva
Italiano 100%

The Severinos set out to create this important winery, with the goal of producing oils and wines of great value, respecting the typical land and following the strict rules of organic agriculture, and they are sure to satisfy even the most demanding consumers."

Donna Rita

GALLUCCIO ROSSO RISERVA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Vino di grande struttura dal colore impenetrabile e con spiccate note fruttate e balsamiche caratteristiche tipiche di questo grande galluccio rosso riserva prodotto con uve aglianico in purezza e ottenuto da una particolare ed esclusiva vinificazione di uva aglianico coltivate e vinificate nella nostra tenuta.

Denominazione – DOP Galluccio Riserva

Uvaggio - Aglianico 100%

Forme di allevamento - Guyot

Ceppi /ettaro - 5.200 (sesto di m. 2.40 x 0.80)

Resa /ettaro - 80 quintali

Affinamento in barriques - 12 mesi

Affinamento in bottiglia - 6 mesi

Grado alcolico - 14 % in vol.

Wine with great structure impenetrable color with strong fruity and balsamic notes these are the characteristics of this great red GALLUCCIO reserve produced with aglianico grapes in purity obtained from a particular and exclusive vinification of aglianico grapes grown and vinified in our winery.

Denomination - DOP Galluccio Riserva

Grapes – Aglianico 100%

Type of cultivation – Guyot

Stumps / hectare – 5200 (sexto of 2.40 x 0.80)

Performance / hectare – 180 quintals

Barriques refinement - 12 months

Bottle refinement - 6 months

Alcohol degree - 14,00%

Don Giovanni

GALLUCCIO ROSSO (AGLIANICO)
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Caldo, fruttato, sapido dal colore rosso rubino. Queste le caratteristiche di questo fantastico "Galluccio rosso" sapientemente prodotto con uve AGLIANICO dalla SE.VIN. alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina.

Denominazione - DOP Galluccio rosso
Uvaggio - Aglianico 100%
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi / ettaro - 5200
Resa / ettaro - 80 quintali
Affinamento in acciaio - 5 mesi
Affinamento in bottiglia - 3 mesi
Grado alcolico - 13,50% in vol.

Warm, fruity with a red ruby color, this fantastic "Red Galluccio" is expertly produced by SE.VIN. winery based at the foot of the extinct volcano of Roccamonfina.

Denomination - DOP Galluccio rosso
Grapes - Aglianico 100%
Type of cultivation - Guyot
Stumps / hectare - 5200
Performance / hectare - 80 quintals
Steel refinement - 5 months
Bottle refinement - 3 months
Alcohol degree - 13,50%

Donna Anna

CAMPANIA PRIMITIVO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Armonioso e suadente dal bel colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, queste le caratteristiche di questo bellissimo vino ottenuto con uve primitivo in purezza.

Denominazione - IGP Campania Primitivo
Uvaggio - Primitivo 100%
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi /ettaro - 5.200 (sesto di m. 2.40 x 0.80)
Resa /ettaro - 80 quintali
Affinamento in acciaio - 8 mesi
Affinamento in bottiglia - 2 mese
Grado alcolico - 13 % in vol.

Harmonious and persuasive with a beautiful ruby red color and light orange reflections these are the characteristics of this beautiful wine made with graper primitive purity.

Denomination - IGP Campania Primitivo
Grapes - Primitivo 100%
Type of cultivation - Guyot
Stumps / hectare - 5200 (sexto of 2.40 x 0.80)
Performance / hectare - 180 quintals
Steel refinement - 8 months
Bottle refinement - 2 months
Alcool degree - 13,00%

2 Luglio

CAMPANIA AGLIANICO
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA



Rosso di buona struttura caratterizzato da note balsamiche e frutta matura.

Denominazione - IGP Campania Aglianico

Uvaggio - Aglianico

Forme di allevamento - Spalliera bassa potata a Guyot

Ceppi / ettaro - 4000

Resa / ettaro - 120 quintali

Affinamento in acciaio - 4 mesi

Affinamento in bottiglia - Min. 2 mesi

Grado alcolico - 12,50% in vol.

Red wine with a strong structure, mature fruity and balsamic notes

Denomination - IGP Campania Aglianico

Grapes – Aglianico

Type of cultivation - Spalliera bassa potata a Guyot

Stumps / hectare – 4000

Performance / hectare - 120 quintals

Steel refinement - 4 months

Bottle refinement - Min. 2 months

Alcohol degree - 12,50%

Fagiolino

GALLUCCIO ROSATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Gradevole e fruttato dal colore rosa cerasuolo. Queste le caratteristiche di questo piacevole rosato ottenuto da uve AGLIANICO realizzato dalla SE.VIN. alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina.

Denominazione – Galluccio Rosato - DOP
Uvaggio - Aglianico 100%
Ettari vitati 3
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi / ettaro - 5200 (sesto di m. 2.40 x 0.80)
Resa / ettaro - 100 quintali
Affinamento in acciaio - 3 mesi
Affinamento in bottiglia - 1 mese
Grado alcolico - 13,00% in vol.

Pleasant and fruity with a pink cherry color. These are the features of this pleasant rosé wine made from grapes "AGLIANICO" produced by SE.VIN. winery on the slopes of the extinct volcano of Roccamonfina.

Denomination – Galluccio Rosato - DOP
Grapes - Aglianico 100%
Ettari vitati 3
Type of cultivation – Guyot
Stumps / hectare - 5200 (sexta of 2.40 x 0.80)
Performance / hectare - 100 quintals
Steel refinement - 3 months
Bottle refinement - 1 month
Alcohol degree - 13,00%

Donna Erminia

GALLUCCIO BIANCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La falanghina è un vitigno vigoroso e versatile dal quale si ottengono vini di grande struttura e longevità. Prova ne è questo superbo bianco affinato in barriques per 12 mesi ricco di sentori floreali fruttati e balsamici, compagno ideale per piatti strutturati a base di pesce, carni bianche e formaggi semistagionati.

Denominazione – DOC Galluccio Bianco

Uvaggio - Falanghina 100%

Forme di allevamento - Guyot

Ceppi /ettaro - 5.200 (sesto di m. 2.40 x 0.80)

Resa /ettaro - 90 quintali

Affinamento in barriques – 8 mesi

Affinamento in bottiglia - 3 mesi

Grado alcolico - 13.50 % in vol.



FALANGHINA is a vigorous grape from which we produce this wine with a great and longevity structure. The proof is this superb white aged in barriques for 12 months full of fruity and floral balsamic notes, perfect for structured dishes based on fish white meats and aged cheeses.

Denomination - DOC Galluccio Bianco

Grapes – Falanghina 100%

Type of cultivation – Guyot

Stumps / hectare – 5200 (sexto of 2.40 x 0.80)

Performance / hectare - 90 quintals

Barriques refinement - 8 months

Bottle refinement - 3 months

Alcool degree - 13,50 %

Don Giovannino

GALLUCCIO BIANCO (FALANGHINA)
DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



Florescente, fragrante, fresco dal colore giallo paglierino. Queste le caratteristiche di questo fantastico "Galluccio bianco" sapientemente prodotto con uve FALANGHINA dalla SE.VIN. alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina.

Denominazione - DOP Galluccio bianco
Uvaggio - Falanghina 100%
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi / ettaro - 5200
Resa / ettaro - 90 quintali
Affinamento in acciaio - 4 mesi
Affinamento in bottiglia - 1 mese
Grado alcolico - 13.00% in vol.

Scented with a warm bouquet, fresh with a straw-yellow color, this amazing "White Galluccio" is expertly produced by the SE.VIN. winery based at the foot of the extinct volcano of Roccamonfina.

Denomination - DOP Galluccio bianco
Grapes - Falanghina 100%
Type of cultivation - Guyot
Stumps / hectare - 5200
Performance / hectare - 90 quintals
Steel refinement - 4 months
Bottle refinement - 1 month
Alcohol degree - 13.00%



20 Dicembre

CAMPANIA FALANGHINA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Dal colore giallo paglierino ricco di note fragranti e floreali.

Denominazione - IGP Campania Falanghina

Uvaggio – Falanghina

Forme di allevamento - Spalliera bassa potata a Guyot

Ceppi / ettaro - 4000

Resa / ettaro - 120 quintali

Affinamento in acciaio - 4 mesi

Affinamento in bottiglia – 1 mese

Grado alcolico - 12,50% in vol.



Straw-yellow color, scented and rich in warm bouquet

Denomination - IGP Campania Falanghina

Grapes – Falanghina

Type of cultivation - Spalliera bassa potata a Guyot

Stumps / hectare – 4000

Performance / hectare - 120 quintals

Steel refinement - 4 months

Bottle refinement – 1 month

Alcohol degree - 12,50%

Don Rosario

FIANO DI AVELLINO
DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

Vino bianco elegante e gradevole, di grande struttura ricco di note floreali e fruttate.

Denominazione – Fiano di Avellino - DOCG

Uvaggio - Fiano 100%

Forme di allevamento - Guyot

Ceppi / ettaro - 5200 (sesto di m. 2.40 x 0.80)

Resa / ettaro - 100 quintali

Affinamento in acciaio - 5 mesi

Affinamento in bottiglia - 1 mese

Grado alcolico - 13,00% in vol.



White wine elegant and pleasant of great structure rich in floral and fruity notes

Denomination – Fiano di Avellino - DOCG

Grapes - Fiano 100%

type of cultivation – Guyot

Stumps / hectare - 5200 (sexto of 2.40 x 0.80)

Performance / hectare - 100 quintals

Steel refinement - 5 months

Bottle refinement - 1 month

Alcool degree - 13,00%

Don Salvatore

GRECO DI TUFO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA



Vino gradevole e di buona struttura con sentori tipici di fiori e frutta a bacca bianca, dal bel colore giallo paglierino.

Denominazione - DOCG Greco di Tufo
Uvaggio - Greco di Tufo 100%
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi /ettaro - 5.200 (sesto di m. 2.40 x 0.80)
Resa /ettaro - 100 quintali
Affinamento in acciaio - 5 mesi
Affinamento in bottiglia - 1 mese
Grado alcolico - 13 % in vol.

Pleasant and good structured with scent of flowers and white berries, with a straw yellow color.

Denomination - DOCG Greco di Tufo
Grapes - Greco di Tufo 100%
Type of cultivation - Guyot
Stumps / hectare - 5200 (sexto of 2.40 x 0.80)
Performance / hectare - 100 quintals
Steel refinement - 5 months
Bottle refinement - 1 month
Alcohol degree - 13,00%

Giulia

SPUMANTE DI FALANGHINA EXTRA DRY

Da una attenta selezione di uve FALANGHINA coltivate a 500 m. slm prende vita questo gradevole spumante fresco e fragrante. Perfetto come aperitivo e per pasti freschi e veloci.

Denominazione – Vino Spumante Extra Dry
Uvaggio - Falanghina 100%
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi / ettaro - 5200
Resa / ettaro - 100 quintali
Presa di spuma in acciaio - 6 mesi
Affinamento in bottiglia - 1 mese
Grado alcolico - 12,00% in vol.

By careful selection of FALANGHINA grapes grown at 500 meters above sea level comes to life this pleasant fresh and fragrant sparkling wine. It is perfect as an aperitif and for fast and fresh meals.

Denomination – Vino Spumante Extra Dry
Grapes - Falanghina 100%
Type of cultivation – Guyot
Stumps / hectare – 5200
Performance / hectare - 100 quintals
Steel refinement - 6 months
Bottle refinement - 1 month
Alcohol degree - 12,00%



Cabernet Sauvignon



Dal bouquet delicato con sentori erbacei e leggeri richiami di peperone, piccoli frutti di bosco e di pepe verde.

Denominazione – Cabernet Sauvignon

Ceppi /ettaro – *dai 4,000 ai 5,000*

Resa /ettaro - 80/90 quintali

Affinamento in barriques

Affinamento in bottiglia - 4 mesi

Grado alcolico - 12,50 % in vol.

With a delicate bouquet, hint of herbs and light pepper, wild berries and green pepper.

Denomination - DOP Galluccio Riserva

Stumps / hectare – 4,000/5,000

Performance / hectare – 80/90 quintals

Barriques refinement

Bottle refinement - 4 months

Alcool degree – 12,50%

Merlot



Dal colore rosso rubino con riflessi violacei dalle eleganti note di piccoli frutti rossi delicati, lampone, ribes e viola fresca di campo. Il sapore è pieno fruttato con buona freschezza e morbidezza.

Denominazione – Merlot
Ceppi /ettaro – *dai 4,000 ai 5,000*
Resa /ettaro - 80/90 quintali
Affinamento in acciaio - 8 mesi
Affinamento in bottiglia - 4 mesi
Grado alcolico - 12.50 % in vol.

Ruby red with violet hues, elegant notes of delicate red berries, raspberry, currant and purple fresh field. The is ful and frity with good freshness and sfteness

Denomination - Merlot
Stumps / hectare – 4,000/5,000
Performance / hectare – 80/90 quintals
Steel refinement – 8 months
Bottle refinement - 4 months
Alcool degree – 12,50%

Pinot Grigio



Colore paglierino dai lievi riflessi dorati, dal profumo piacevolmente fruttato, dal sapore fresco e delicato.

Denominazione – Pinot grigio
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi /ettaro – 5.000
Resa /ettaro - 70/75 quintali
Affinamento in bottiglia - 6 mesi
Grado alcolico - 13.00 % in vol.

With straw yellow color and golden hues, fruity aroma, fresh and delicate taste.

*Denomination - Pinot grigio
Type of cultivation – Guyot
Stumps / hectare – 5.000
Performance / hectare – 70/75 quintals
Bottle refinement - 6 months
Alcohol degree – 13,00 %*



Chardonnay



Dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Dal profumo intenso, fruttato, leggermente aromatico e persistente.

Denominazione – Pinot grigio
Forme di allevamento - Guyot
Ceppi /ettaro – 5.000
Resa /ettaro - 70/75 quintali
Affinamento in bottiglia - 6 mesi
Grado alcolico - 13.00 % in vol.

With straw yellow color and green highlights, intense aroma, fruity, slightly aromatic and persistent

Denomination - Pinot grigio
Type of cultivation – Guyot
Stumps / hectare – 5.000
Performance / hectare – 70/75 quintals
Bottle refinement - 6 months
Alcool degree – 13,00 %



Formaggio e uova, asparagi, pesce, frutti di mare, carne bianche e primi piatti.

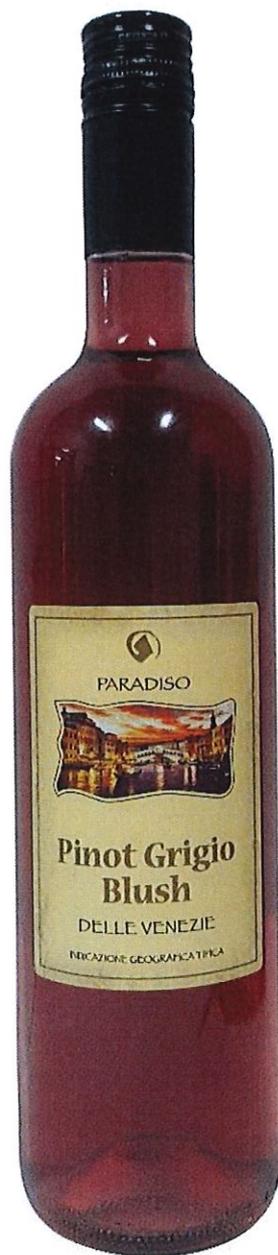
La Nostra Linea Stelvin



Pinot Grigio

Dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal profumo piacevolmente fruttato, dal sapore fresco e delicato

Color from pale golden hues, fruity aroma, fresh taste and delicate



*Pinot Grigio
Blush*

Dal colore rosa cerasuolo e dal profumo persistente con sentori fruttati. Il sapore è secco, morbido, fruttato e ben equilibrato

The cherry pink color and lingering scent with fruity scents. The taste is dry, soft, fruity and well balanced.



Merlot

Dal bouquet delicato con sentori erbacei e leggeri richiami di peperone, piccoli frutti di bosco e di pepe verde.

From delicate bouquet with hints of herbs and light hints of pepper, berries and green pepper.



Se.Vin srl Società Agricola - Podere Don Giovanni

Sede legale : V.le M. Bakunin 93 80126 Napoli

Cantina : Loc. Sipicciano

Galluccio Ce 81044

Tel/Fax Amm.ne 081/6133869

Cantina 0823/925848

www.ilsitononsoqualesia.com

amministrazione@grupposeverino.it