



ALABA<sup>A</sup>STRA  
CANTINE PINTORE & VALENTINO

CATALOGO PRODOTTI



An aerial photograph of a vineyard, showing rows of grapevines and a wooden fence in the foreground. The entire image is overlaid with a semi-transparent blue filter. The text 'ALABASTRA' is written across the middle of the image in a large, white, sans-serif font.

ALABASTRA

# Alabastra, un'azienda del presente proiettata nel futuro.

**Alabastra** è il plurale di alabastron che è per eccellenza il contenitore che, nel Mediterraneo, sin dall'antichità, custodiva liquidi e profumi preziosi. L'alabastron è una pietra dura, raffinata, perennemente lucente che sa custodire nel tempo le essenze più raffinate.

Come la pietra di cui richiama il nome, Alabastra è un'azienda solida, giovane che racchiude nei suoi prodotti, il frutto di anni di ricerca, studio, sperimentazione e passione quale è quella dei suoi proprietari.

La loro impronta stilistica è data dalla sobrietà e dall'assenza d'improvvisazione con una attenzione costante nel cogliere i cambiamenti e le innovazioni, ispirate e spesso condivise, con coloro i quali hanno lasciato un profondo segno nell'enologia moderna e nel gusto mondiale. La tecnica produttiva adottata

è stata all'insegna di una pulizia enologica che li rendesse difendibili dall'omologazione e riconoscibili. Per questo, come loro stessi amano ripetere, i loro vini non seguono le mode ma solo le annate e non sono mai conseguenza della casualità ma pensati per essere il risultato di una stabilità e di un'eventuale evoluzione.

**Angelo Antonio Valentino** e **Lucia Pintore** coronano con Alabastra, un lungo percorso nel mondo del vino che li vede uniti nella vita e nelle reciproche professioni, diverse seppure strettamente congiunte.

I prodotti dell'azienda si presentano con una loro ben individuata caratterizzazione, data da colori, profumi e aromi, espressione di vitigni diversi, allevati nei siti migliori, curati da agricoltori rispettosi del frutto e della terra.



Angelo, campano, avellinese, enotecnico dal 1989, consegue a Napoli nel 1995 la laurea in enologia all'Università di Portici. Esercita la libera professione ed è consulente di molte aziende della sua regione.



Lucia, sarda, cagliaritana, sommelier professionista vincitrice nel 1987 del titolo di Miglior Sommelier d'Italia, esercita la libera professione in qualità di Consulente enogastronomico per enti e aziende private dal 1985.



## Vini Bianchi

<b>CAMPANIA GRECO I.G.P.</b>	8
<b>CAMPANIA FIANO I.G.P.</b>	10
<b>CAMPANIA FALANGHINA I.G.P.</b>	12
<b>"AGATA 33.09" CAMPANIA FALANGHINA I.G.P.</b>	14
<b>"ALANIA" FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.</b>	16
<b>"ASTRALÈA" GRECO DI TUFO D.O.C.G.</b>	18
<b>SPUMANTE DI ALABASTRA BRUT</b>	20
	22



## Vini Rossi

<b>CAMPANIA AGLIANICO I.G.P.</b>	24
<b>"ACHIBERA" ISOLA DEI NURAGHI ROSSO I.G.P.</b>	26
<b>"AREGHA" CAMPANIA AGLIANICO I.G.P.</b>	28
<b>TAURASI D.O.C.G.</b>	30
	32

## Liquori

<b>"ADARCHIA" LIQUORE DI MIRTO NERO</b>	34
	36



# Vini Bianchi



**CAMPANIA GRECO** I.G.P.



**CAMPANIA FIANO** I.G.P.



**CAMPANIA FALANGHINA** I.G.P.



**"AGATA 33.09" CAMPANIA FALANGHINA** I.G.P.



**"ALANIA" FIANO DI AVELLINO** D.O.C.G.



**"ASTRALÈA" GRECO DI TUFO** D.O.C.G.

La pressatura soffice delle uve e la decantazione statica a freddo hanno preceduto l'inizio della fermentazione alcolica, che è stata condotta con lieviti varietali a temperatura controllata e si è conclusa nell'arco di 90 giorni. A fine fermentazione, il vino è stato travasato, refrigerato e filtrato, preservando oltre al colore naturale anche il profilo aromatico varietale. Proiezioni evolutive: vini già godibili ma con ampie potenzialità di evoluzione.

*Vini da bere ... con mare, terra e con amici...  
tranquillamente per 10/15 anni.*



## CAMPANIA GRECO

I.G.P.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino con delicati riflessi dorati, molto luminoso.

**Olfatto:** intenso in un contesto di discreta complessità, spiccano fragranti sentori di frutta fresca matura, pesca, albicocca e floreali sentori di acacia. Si distinguono nette espressioni minerali.

**Gusto:** secco, con una importante morbidezza che spicca su una garbata acidità e notevole sapidità. Una struttura corporea decisa confortata da lunga Persistenza Aromatica Intensa.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con ampie potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Greco di Tufo 100%

**Zona di produzione:** San Paolo di Tufo (AV)

**Altitudine del vigneto:** 500 m slm esposizione Ovest/Sud-Ovest

**Anno di impianto del vigneto:** 2007

**Forma di allevamento:** a spalliera

**Sistema di potatura:** a Guyot lungo

**Numero viti per ha:** 3.300

**Produzione per ha:** 35 - 40 hl



CAMPANIA GRECO  
Indicazione Geografica Tipica

VALENTINO  
PIETRORE &  
ALABASTRA



## CAMPANIA FIANO

I.G.P.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino, molto luminoso.

**Olfatto:** intenso in un contesto di buona complessità, spiccano fragranti sentori di frutta fresca, finocchietto selvatico, note floreali di tiglio e si distinguono nette espressioni minerali.

**Gusto:** secco con garbata morbidezza, contrastata da ottima freschezza e accompagnata da imponente sapidità. Struttura corporea importante confortata da lunga Persistenza Aromatica Intensa.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con ampie potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Fiano di Avellino 100%  
**Zona di produzione:** Lapio (AV)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2002  
**Altitudine del vigneto:** 550 m slm  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** Guyot  
**Numero viti per ha:** 4.500  
**Produzione per ha:** 30 - 35 hl



CAMPANIA  
FIANO  
Indicazione Geografica Tipica

ALABASTRA  
CANTINE PINTORE & VALENZANO  
VINIFICAZIONE



## CAMPANIA FALANGHINA

I.G.P.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo oro, molto luminoso.

**Olfatto:** intenso in un contesto di grande complessità, spiccano le note di frutta esotica matura e agrumi canditi; floreali richiami alla ginestra, l'acacia e la magnolia, unitamente a note di nocciole tostate, si distinguono marcate espressioni minerali.

**Gusto:** secco, dalla morbidezza setosa che contrasta le espressioni fresche dell'acidità, rendendole garbate, sottolineato da imponente sapidità. Avvolgente la struttura corporea e lunga la Persistenza Aromatica Intensa.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con ampie potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Falanghina 100%  
**Zona di produzione:** Torrecuso (BN)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2009  
**Altitudine del vigneto:** 500 m slm  
 esposizione Sud-ovest  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** a Guyot, con portainnesto poco vigoroso  
**Numero viti per ha:** 4.000  
**Produzione per ha:** 40 - 45 hl



CAMPANIA  
FALANGHINA  
Indicazione Geografica Tipica



## "AGATA 33.09" CAMPANIA FALANGHINA I.G.P.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo oro, brillante dall'impatto consistente.

**Olfatto:** intenso e dotato di importante complessità, spiccate note di frutta esotica matura, agrumi canditi e le note floreali presentano netti richiami alla ginestra, l'acacia, la magnolia ed il sambuco. Unitamente ai sentori di mandorle tostate, sono marcate le espressioni minerali e sfumate quelle delle spezie dolci.

**Gusto:** secco, dalla morbidezza setosa che contrasta le espressioni fresche dell'acidità. Notevole la sapidità, avvolgente la struttura corporea e lunga la Persistenza Aromatica Intensa.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con buone potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Falanghina 100%  
**Zona di produzione:** Torrecuso (BN)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2009  
**Altitudine del vigneto:** 500 m slm  
esposizione Sud-ovest  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** a Guyot, con portainnesto poco vigoroso  
**Numero viti per ha:** 4.000  
**Produzione per ha:** 40 - 45 hl





## "ALANIA" FIANO DI AVELLINO

D.O.C.G.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino, molto luminoso.

**Olfatto:** intenso in un contesto di buona complessità, spiccano fragranti sentori di frutta fresca, finocchietto selvatico, note floreali di tiglio e si distinguono nette espressioni minerali.

**Gusto:** secco con garbata morbidezza, contrastata da ottima freschezza e accompagnata da imponente sapidità. Struttura corporea importante confortata da lunga Persistenza Aromatica Intensa.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con ampie potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Fiano di Avellino 100%  
**Zona di produzione:** Lapio (AV)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2002  
**Altitudine del vigneto:** 550 m slm  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** Guyot  
**Numero viti per ha:** 4.500  
**Produzione per ha:** 30 - 35 hl





## "ASTRALÈA" GRECO DI TUFO

D.O.C.G.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** giallo paglierino con delicati riflessi dorati, molto luminoso.

**Olfatto:** intenso in un contesto di discreta complessità, spiccano fragranti sentori di frutta fresca matura, pesca, albicocca e floreali sentori di acacia. Si distinguono nette espressioni minerali.

**Gusto:** secco, con una importante morbidezza che spicca su una garbata acidità e notevole sapidità. Una struttura corporea decisa confortata da lunga Persistenza Aromatica Intensa.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con ampie potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Greco di Tufo 100%

**Zona di produzione:** San Paolo di Tufo (AV)

**Altitudine del vigneto:** 500 m slm  
esposizione Ovest/Sud-Ovest

**Anno di impianto del vigneto:** 2007

**Forma di allevamento:** a spalliera

**Sistema di potatura:** a Guyot lungo

**Numero viti per ha:** 3.300

**Produzione per ha:** 35 - 40 hl





## SPUMANTE DI ALABA STRA

### BRUT

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

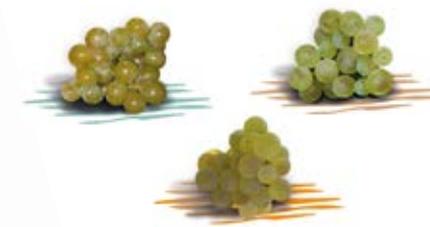
**Aspetto:** brillante, giallo paglierino deciso, perlage fine e persistente.

**Olfatto:** intensamente fruttato e floreale, di frutta esotica, agrumi maturi, ginestra e tiglio. Spicca buona fragranza unitamente a note di nocciole tostate e finocchietto selvatico.

**Gusto:** secco, imponente freschezza e sapidità. Struttura corporea discreta con carezzevole intervento del perlage al quale segue una buona Persistenza Aromatica Intensa.

Vino spumante di qualità ottenuto da un blend di vini bianchi. L'importante struttura ha permesso di eseguire la spumantizzazione con Metodo Charmat lungo. L'insieme di questi fattori lo predispongono a importante e continua evoluzione.

*Ottenuto da assemblaggio di vini da più vitigni a bacca bianca.*





**CAMPANIA AGLIANICO** I.G.P.



**"ACHIBERA" ISOLA DEI NURAGHI ROSSO** I.G.P.



**"AREGHA" CAMPANIA AGLIANICO** I.G.P.



**TAURASI** D.O.C.G.



La diraspatura delle uve ha preceduto l'inizio della fermentazione alcolica con macerazione che è stata condotta con lieviti indigeni a temperatura controllata. Durante la fermentazione con macerazione sono stati fatti due rimontaggi al giorno per un periodo di circa 10/12 giorni, al termine dei quali si è provveduto alla svinatura. A fine fermentazione, i vini sono stati travasati, lasciando in acciaio per 12 mesi Campania Aglianico e Achibera, successivamente refrigerati e imbottigliati senza alcuna filtrazione. Aregha e Taurasi a fine fermentazione sono stati messi in barrique rispettivamente per 8 e 12 mesi, poi imbottigliati senza refrigerazione e filtrazione.

*Vini da bere ... con salumi, carni, formaggi e con amici... tranquillamente anche per 5/8 anni. Per Aregha e Taurasi anche per 15/20 anni.*



## CAMPANIA AGLIANICO

I.G.P.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino carico particolarmente vivace.

**Olfatto:** intensamente fruttato; spiccano sentori di ribes, mirtillo e marasche; floreale con netti richiami alle viole; lievemente speziato di liquirizia.

**Gusto:** secco, con piacevoli note calde e morbide, ben supportato dall'acidità, garbata la tannicità e decisa la sapidità. Buona la struttura corporea e la persistenza aromatica che si inseriscono in un contesto armonioso.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con buone potenzialità di evoluzione.

**Vitigno:** Aglianico di Taurasi 100%  
**Zona di produzione:** Taurasi (AV)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2003  
**Altitudine del vigneto:** 600 m slm  
 esposizione Sud  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** a Guyot  
**Numero viti per ha:** 4.000  
**Produzione per ha:** 40 - 45 hl



CAMPANIA  
AGLIANICO  
Indicazione Geografica Tipica



## "ACHIBERA" ISOLA DEI NURAGHI ROSSO I.G.P.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino particolarmente vivace.

**Olfatto:** intensamente fruttato, spiccano sentori di more di rovo e confettura di amarene, delicatamente floreale con netti richiami alle viole; lievemente speziato con sentori di cannella, noce moscata e ginepro.

**Gusto:** secco, con importanti note calde e morbide, stemperate da un'acidità evidente, discreta la tannicità e decisa la sapidità. La buona struttura corporea e la persistenza aromatica si manifestano in un contesto armonioso.

**Proiezioni evolutive:** vino già godibile ma con buone potenzialità di evoluzione.



**Vitigno:** Carignano 100%

**Zona di produzione:** Isola Sant'Antioco (CA)

**Anno di impianto del vigneto:** 1960

**Altitudine del vigneto:** 3-4 m slm, esposizione EST

**Forma di allevamento:** Alberello a piede franco

**Sistema di potatura:** Alberello sardo

**Numero viti per ha:** 6.000

**Produzione per ha:** 25 - 30 hl





## "AREGHA" CAMPANIA AGLIANICO

I.G.P.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** rosso rubino carico, dall'impatto consistente.

**Olfatto:** intenso e complesso, spiccate note di frutta fresca matura, more e ribes, sentori floreali di viola e insinuanti sfumature di spezie fini.

**Gusto:** secco, dalla garbata morbidezza, le note calde dell'alcool sono stemperate dalla grintosa freschezza dell'acidità e da imponente sapidità. Tannini importanti e gentili in una elegante e piena struttura corporea. Vino intenso, persistente e armonioso.

**Proiezioni evolutive:** vino ad elevata potenzialità evolutiva.

**Vitigno:** Aglianico di Taurasi 100%  
**Zona di produzione:** Taurasi (AV)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2003  
**Altitudine del vigneto:** 600 m slm  
 esposizione Sud  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** a Guyot  
**Numero viti per ha:** 4.000  
**Produzione per ha:** 30 - 35 hl





## TAURASI

D.O.C.G.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

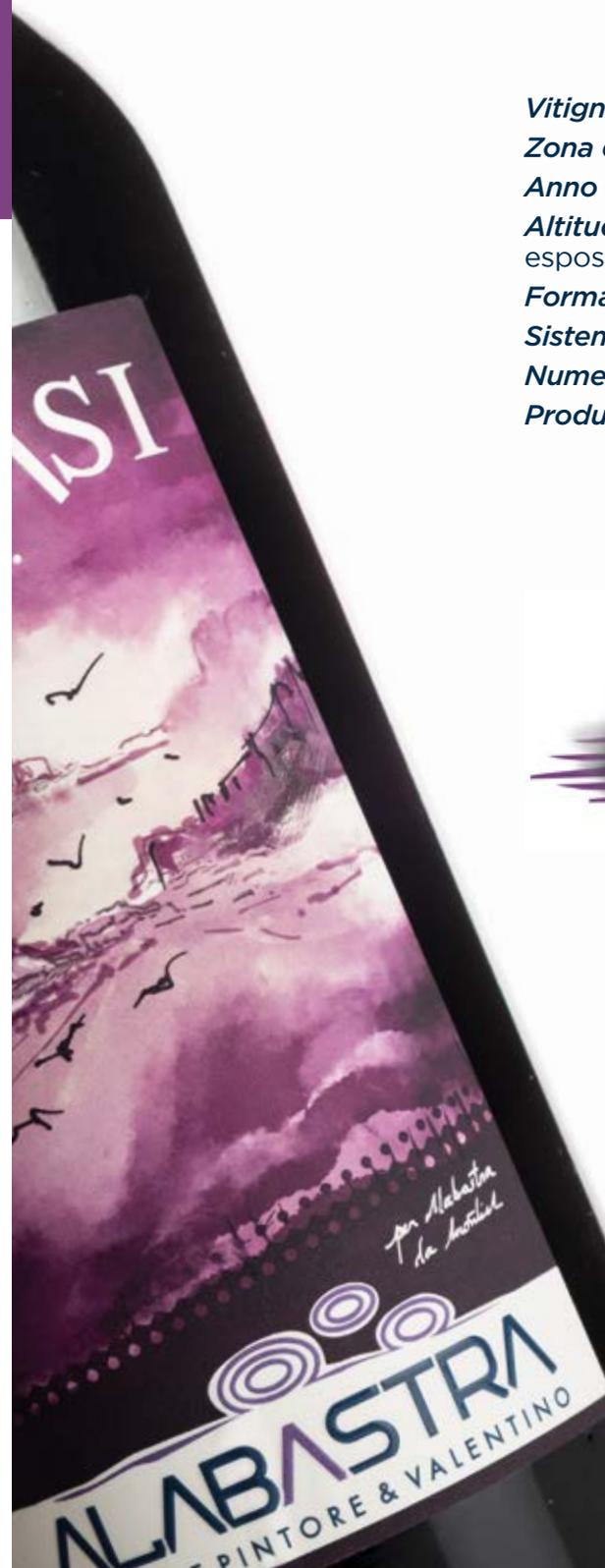
**Aspetto:** rosso rubino inteso particolarmente vivace.

**Olfatto:** intensamente fruttato; spiccano sentori di ribes, mirtilli e marasche; floreale con netti richiami alle viole; particolarmente speziato e tostato.

**Gusto:** secco, caldo e morbido, supportato da buona acidità, tannicità e sapidità. Struttura corporea decisa e lunga persistenza aromatica che si evidenziano in un contesto armonioso.

**Proiezioni evolutive:** vino ad elevata potenzialità evolutiva.

**Vitigno:** Aglianico di Taurasi 100%  
**Zona di produzione:** Taurasi (AV)  
**Anno di impianto del vigneto:** 2003  
**Altitudine del vigneto:** 600 m slm esposizione Sud  
**Forma di allevamento:** a spalliera  
**Sistema di potatura:** a Guyot  
**Numero viti per ha:** 4.000  
**Produzione per ha:** 30 - 35 hl





## "ADARCHIA" LIQUORE DI MIRTO NERO

Il Liquore di Alabastro è prodotto da infusione in alcool di bacche di mirto nero, provenienti da un'isola incantevole, immersa nel meraviglioso mare di Sardegna, elaborato in Campania, sede di Alabastro Cantine Pintore & Valentino.

*Liquore centenario, legato alla tradizione di un intero popolo per rendere unico ogni momento di relax.*



## ADARCHIA LIQUORE DI MIRTO NERO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** violaceo e luminoso.

**Olfatto:** intensamente aromatico come le bacche del mirto che sfumano verso la liquirizia.

**Gusto:** dolce, con spiccate note calde dell'alcool. Tannini importanti e gentili in una elegante e avvolgente struttura corporea. La lunga persistenza aromatica si evidenzia in un contesto armonioso.

**Temperatura di servizio suggerita:** 5°C.

INGREDIENTI:

Acqua, alcool,  
bacche di mirto nero, zucchero.



### Il mirto

La mitologia greca ne fa una pianta sacra ad Afrodite, Dea della bellezza e della fecondità e nella tradizione dell'antica Roma, Venere, non appena emersa dalle acque marine fu incoronata con una ghirlanda di mirto. Simbolo di Amicizia imperitura, per le sue foglie sempreverdi e di Amore puro per i suoi candidi fiori, è da sempre considerata pianta di buon augurio, prediletta da poeti, atleti e grandi guerrieri.

### La pianta

Arbusto aromatico sempreverde, tipico della macchia mediterranea, cresce selvatico nel sottobosco.



### I fiori

Solitari, bianchi, talvolta rosei, molto abbondanti, profumati, si presentano a primavera inoltrata fino all'estate.



### Le bacche

Ovoidali, con numerosi semi reniformi, ingrossano raggiungendo la maturazione ideale tra fine novembre e gennaio, esprimendo la colorazione tipica della specie, nero-bluastrò, rosso scuro o più raramente biancastre, amplificando il proprio imponente aroma varietale e addolcendosi.

	NOME	VITIGNI	GRADO ALC (% VOL)	ZONA DI PRODUZIONE	TIPOLOGIA
	<b>CAMPANIA GRECO</b> I.G.P.	Greco di Tufo 100%	13	San Paolo di Tufo (AV)	Bianco secco
	<b>CAMPANIA FIANO</b> I.G.P.	Fiano di Avellino 100%	13	Lapio (AV)	Bianco secco
	<b>CAMPANIA FALANGHINA</b> I.G.P.	Falanghina 100%	13	Torrecuso (BN)	Bianco secco
	<b>"AGATA 33.09"</b> CAMPANIA FALANGHINA I.G.P.	Falanghina 100%	13,5	Torrecuso (BN)	Bianco secco
	<b>"ALANIA"</b> FIANO DI AVELLINO D.O.C.G.	Fiano di Avellino 100%	14	Lapio (AV)	Bianco secco
	<b>"ASTRALÈA"</b> GRECO DI TUFO D.O.C.G.	Greco di Tufo 100%	13,5	San Paolo di Tufo (AV)	Bianco secco

	NOME	VITIGNI	GRADO ALC (% VOL)	ZONA DI PRODUZIONE	TIPOLOGIA
	<b>SPUMANTE DI ALABASTRA</b> BRUT	Uve Bianche	12,5	Campania	Spumante Brut
	<b>CAMPANIA AGLIANICO</b> I.G.P.	Aglianico di Taurasi 100%	13	Taurasi (AV)	Rosso secco
	<b>"ACHIBERA"</b> ISOLA DEI NURAGHI ROSSO I.G.P.	Carignano 100%	13,5	Isola Sant'Antioco (CA)	Rosso secco
	<b>"AREGHA"</b> CAMPANIA AGLIANICO I.G.P.	Aglianico di Taurasi 100%	13,5	Taurasi (AV)	Rosso secco
	<b>TAURASI</b> D.O.C.G.	Aglianico di Taurasi 100%	13,5	Taurasi (AV)	Rosso secco
	<b>"ADARCHIA"</b> LIQUORE DI MIRTO NERO	Bacche di Mirto	32	Sardegna	Liquore



**Alabastro**  
**Cantine Pintore & Valentino S.R.L.**

Via Monteuovolo 16/D - 83020 Cesinali (Av)  
Tel/Fax +39 0825 666740 - Mobile +39 339 3263587  
amministr@alabastro.it  
commerciale@alabastro.it - info@alabastro.it  
[www.alabastro.it](http://www.alabastro.it)

