



SCLAVIA

Sclavia. Liberi come falchi, solidi come torri.
Sclavia. Free like hawks, strong like towers.

IL TERRITORIO

THE TERRITORY

Racchiuso in un entroterra sincero ed incontaminato come quello dei monti Trebulani, sorge Liberi, un borgo rurale derivante dalla popolazione longobarda che occupò la Campania nel VI sec, anticamente denominato Sclavia.

A delinearne il profilo vi sono la torre, effigie dello stemma comunale, ed il falco, che libero e fiero sorvola le nostre vigne.

In onore delle origini e della storia del luogo, nel 2012 nasce Sclavia, azienda vinicola, che riporta nel suo logo i due emblemi del borgo, ridisegnati dal pittore partenopeo Salvatore Ravo.

Encircled in a sincere and uncontaminated hinterland like the one offered by Trebulani Mountains, stands Liberi, a rural village descending from Lombard population that occupied Campania in the 6th century, formerly called Sclavia.

Its profile is outlined by the tower, effigy of the municipal coat of arms, along with the hawk, free and proud to fly over our vineyards. To honor the origins and the history of the site, Sclavia, a wine company, was born in 2012. Its logo reproduces the two emblems of the village, redesigned by the Neapolitan painter Salvatore Ravo.





Nel 2003, affascinato dalla natura del luogo, Andrea Granito, di professione medico, acquista dei terreni a Liberi e vi fa impiantare due vitigni autoctoni forti e millenari: il Pallagrello ed il Casavecchia. Un desiderio mosso dalla volontà di ritornare alla terra e raccontarne fascino ed unicità. Un sogno che negli anni trova supporto e condivisione in una nuova generazione di appassionati del vino, condotta da Lucia Ferrara, storica dell'arte di formazione ed esperta dei vini di professione che, insieme con Anna Della Porta, enologa dell'azienda, ha un'unica missione: produrre vini di qualità che raccontino la sua terra.

In 2003, fascinated by the nature of the site, Andrea Granito, medical doctor, buys lands in Liberi choosing 2 indigenous, hard and ancient vineyards: Pallagrello and Casavecchia. A desire driven by the will to go back to this land and tell its charm and uniqueness. A dream that over the years finds support and sharing in a new generation of wine enthusiasts led by Lucia Ferrara, educated as art historian and now wine expert who, together with Anna Della Porta, the oenologist of the company, has only one mission: to produce quality wines also able to tell this land.





“L'architettura incontro il vino”

Immersa tra le vigne, la cantina di Sclavia è un'opera architettonica contemporanea creata nel 2011 da due noti architetti, Davide Vargas e Luciano Palmiero: una struttura con due cuori e un'anima, selezionata per il padiglione Italiano alla Biennale Architettura di Venezia 2012. Ipogea, moderna e razionale, alla ricerca di un'integrazione ecosostenibile all'interno del contesto che la ospita. Un connubio perfetto tra vino e terra.

“Architecture meets wine”

Surrounded by vineyards, Sclavia winery is a contemporary architectural work created in 2011 by two well-known architects, Davide Vargas and Luciano Palmiero: a structure with two hearts and a soul, selected for the Italian pavilion at the Architecture Biennale 2012 of Venice. Underground, modern and rational, in search of eco-sustainable integration within the context that hosts it. A perfect blend of wine and earth.





Il **Casavecchia** è una varietà autonoma a bacca rossa, con un grosso e lungo grappolo spargolo. Di origine millenaria, potrebbe essere identificato con l'uva del vino Trebulanum bevuto dai legionari romani. Secondo la leggenda, dopo una tremenda epidemia che sterminò gran parte delle viti della zona, un contadino rinvenne vicino al rudere di una vecchia casa un grosso ceppo di vite ancora vivo e vigoroso, che da quel giorno tutti chiamarono Casavecchia.

Casavecchia is an autonomous red variety, with a large and long bunch. It has a millenary origins and it could be identified with the grape of Trebulanum wine drunk by Roman legions. According to legend, after a terrible epidemic that killed most of the vines in the area, a farmer found a big and still alive vigorous vine next to an old house since them called “Casavecchia” (meaning “old-house”).





Il **Pallagrello** è un vitigno raro dalla bacca sia rossa che bianca, dal grappolo minuto e raccolto. Dal passato regale e dal sapore inconfondibile, deve il suo nome ai suoi acini simili a piccole palle, tant'è che la gente del luogo lo ha chiamato per secoli 'u pallarell. Visse il momento di maggior splendore all'inizio dell'Ottocento, quando Ferdinando IV di Borbone lo fece impiantare nella sua Vigna del Ventaglio, diventando famoso come "Vino del Re".

Pallagrello is a rare variety available both in red and in white with a small and compact bunch. With a regal history and an unmistakable flavor, it is named after the shape of its grapes similar to tiny balls. It lived its moment of splendor in the early nineteenth century, when king Ferdinand the 4th of Borbone planted it in his "Vigna del Ventaglio" (fan-shape vineyard) becoming famous as "King's Wine".



Denominazione regionale: IGP Terre del Volturno, Pallagrello Bianco

Zona di produzione: colline di Liberi (CE)

Altitudine: 500 m s.l.l.m.

Suoli: struttura argilloso-limosa

Vitigni: 85% Pallagrello bianco, 15% Fiano

Resa per ettaro: 45 quintali

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata tra i 15-16°C

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, profumo intenso con note di frutta esotica, albicocca e miele, sapore pieno e vellutato

Regional Classifications: IGP Terre del Volturno, Pallagrello Bianco

Production Area: hills of Liberi (CE)

Altitude: 500 m a.s.l.

Soil: structure composed by clay and loam

Grape(s): 85% Pallagrello bianco, 15% Fiano

Yields: 45 quintals

Harvest: last 10 days of September

Wine making: in stainless steel tanks at controlled temperature (15-16°C)

Organoleptic profile: lemon in colour, intense on the nose with flavours of tropical fruit, apricot and honey, full and velvety on the palate



Denominazione regionale: IGP Terre del Volturno, Pallagrello bianco
Zona di produzione: località Marianello, Liberi (CE)
Altitudine: 500 m s.l.m.
Suoli: struttura argilloso-limosa
Vitigni: 100% Pallagrello bianco
Resa per ettaro: 40 quintali
Epoca di vendemmia: ultima decade di ottobre
Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata tra i 15-16°C, completa la fermentazione in tonneau, sfecciato affina in tonneau per altri 7 mesi
Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato tenue, con sentori di frutta disidratata e miele di castagno, al palato è rotondo e suadente, buona freschezza e ottimo equilibrio

Regional Classifications: IGP Terre del Volturno, Pallagrello bianco
Production Area: località Marianello, Liberi (CE)
Altitude: 500 m a.s.l.
Soil: structure composed by clay and loam
Grape(s): 100% Pallagrello bianco
Yields: 40 quintals
Harvest: last 10 days of October
Wine making: in stainless steel tanks at controlled temperature (15-16°C), it ends the fermentation in tonneau, after being drained it matures in tonneau for 7 months
Organoleptic profile: pale gold in colour, with flavours of dried fruits and chestnut honey, on the palate is round and persuasive with a good acidity and a great balance



Denominazione regionale: IGP Terre del Volturno, Pallagrello nero
Zona di produzione: località Marianello, Liberi (CE)
Altitudine: 500 m s.l.m.
Suoli: struttura argilloso-limosa
Vitigni: 100% Pallagrello nero
Resa per ettaro: 40 quintali
Epoca di vendemmia: ultima decade di ottobre
Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata non superiore ai 28°C, macerazione di 15 giorni; affinamento in barrique per 10 mesi
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino, sentori fruttati e sottobosco, sapore asciutto, di buon corpo, con una piacevole percezione tannica

Regional Classifications: IGP Terre del Volturno, Pallagrello nero
Production Area: località Marianello, Liberi (CE)
Altitude: 500 m a.s.l.
Soil: structure composed by clay and loam
Grape(s): 100% Pallagrello nero
Yields: 40 quintals
Harvest: last 10 days of October
Wine making: in stainless steel tanks at controlled temperature lower than 28°C, maceration of 15 days; maturation in barrique for 10 months
Organoleptic profile: ruby red in colour, with fruity flavours and notes of forest floor, dry on the palate, with a good body and a pleasant tannic sensation



Denominazione regionale: IGP Terre del Volturno, Casavecchia
Zona di produzione: località Marianello, Liberi (CE)
Altitudine: 500 m s.l.m.
Suoli: struttura argilloso-limosa
Vitigni: 100% Casavecchia
Resa per ettaro: 40 quintali
Epoca di vendemmia: ultima decade di ottobre
Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata non superiore ai 20°C, macerazione di 15-20 giorni, affinamento in barrique per 12 mesi
Caratteristiche organolettiche: colore rosso violaceo, naso caratterizzato da note erbacee, sottobosco, pepe verde e liquirizia; sorso corposo e di buona persistenza

Regional Classifications: IGP Terre del Volturno, Casavecchia
Production Area: località Marianello, Liberi (CE)
Altitude: 500 m a.s.l.
Soil: structure composed by clay and loam
Grape(s): 100% Casavecchia
Yields: 40 quintals
Harvest: last 10 days of October
Wine making: in stainless steel tanks at controlled temperature lower than 20°C, maceration of 15-20 days, maturation in barrique for 12 months
Organoleptic profile: purple red in colour, on the nose it is characterized by aromas of herbs, forest floor, green pepper and licorice; on the palate is bodied and with a long finish



Denominazione regionale: DOP Casavecchia di Pontelatone
Zona di produzione: località Marianello, Liberi (CE)
Altitudine: 500 m s.l.m.
Suoli: struttura argilloso-limosa
Vitigni: 100% Casavecchia
Resa per ettaro: 40 quintali
Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre
Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata non superiore ai 28°C, macerazione di 20 giorni, affinamento in barrique per 24 mesi
Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con unghia granata, sentori di spezie, liquirizia, tabacco; al palato è poderoso, intenso e con un finale equilibrato

Regional Classifications: DOP Casavecchia di Pontelatone
Production Area: località Marianello, Liberi (CE)
Altitude: 500 m a.s.l.
Soil: structure composed by clay and loam
Grape(s): 100% Casavecchia
Yields: 40 quintals
Harvest: between the 10th and the 20th of October
Wine making: in stainless steel tanks at controlled temperature lower than 28°C, maceration of 20 days, maturation in barrique for 24 months
Organoleptic profile: ruby red in colour with garnet reflections, with flavours of spices, licorice and tobacco; on the palate is powerful, intense with a balanced finish



Denominazione regionale: IGP Terre del Voturno, Passito

Zona di produzione: località Marianello, Liberi (CE)

Altitudine: 500 m s.l.m.

Suoli: struttura argilloso-limosa

Vitigni: 100% Pallagrello bianco

Resa per ettaro: 40 quintali

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: 3 mesi di appassimento su graticci con ventilazione naturale, torchiatura manuale delle uve intere con raspi, fermentazione a temperatura controllata non superiore ai 18°C, affinamento in barrique per 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato, profumi intensi e avvolgenti, con note di mandorla e millefiore; al palato morbido e vellutato

Regional Classifications: IGP Terre del Voturno, Passito

Production Area: località Marianello, Liberi (CE)

Altitude: 500 m a.s.l.

Soil: structure composed by clay and loam

Grape(s): 100% Pallagrello bianco

Yields: 40 quintals

Harvest: first week of September

Wine making: grapes are dried for 3 months on trellis with natural ventilation, manual pressing of the whole grapes with stems, fermentation at controlled temperature lower than 18°C, maturation in barrique for 12 months

Organoleptic profile: gold in colour, intense and enveloping bouquet with notes of almond and honey; smooth and velvety on the palate





SEDE LEGALE

via Michelangelo, 15
81031 Aversa CE

SEDE OPERATIVA

via Case Sparse snc
81040 Liberi CE

CONTATTI

Andrea Granito

+39 335 6654770

a.granito@sclavia.com

Lucia Ferrara

+39 335 7406773

l.ferrara@sclavia.com

UFFICIO STAMPA/PRESS

ufficiostampa@sclavia.com

info@sclavia.com

www.sclavia.com



Sclavia. Liberi come falchi, solidi come torri.
Sclavia. Free like hawks, strong like towers.



SCLAVIA