



**S**iamo cresciuti con i ritmi e i tempi dei contadini, con i valori del rispetto della natura e del territorio, delle tecniche e degli strumenti tradizionali che per i nostri nonni erano sacri e imm modificabili; siamo stati “educati” al gusto per l’olio e per il vino assaporando e cogliendo di anno in anno le variazioni, le sfumature diverse dipendenti dal tempo e dalle condizioni del terreno.

*E’ nata in noi una vera e propria passione e, come tutte le passioni, non possiamo e non vogliamo viverla in solitudine, vogliamo diffondere il più possibile e condividere colori, aromi e sapori che sottendono una cultura agricola genuina, sana e ricca.*

*Come i nostri trisavoli hanno impegnato il loro tempo e la loro vita nelle vigne e negli uliveti, così noi sentiamo il dovere e il piacere di rispondere a questa “vocazione”, coniugando rispetto del territorio e della tradizione, ricerca, tecnologia e creatività.*

*Queste motivazioni ci hanno spinto nell’unica direzione possibile: incrementare le vigne di famiglia impiantando vitigni autoctoni o vicini a questo territorio, costruire un’azienda vera e propria in cui le fasi di produzione siano tutte svolte nel rispetto delle materie prime, del terreno e dei tempi naturali, dalla crescita alla maturazione, dalla raccolta all’invecchiamento nelle botti di rovere, sfruttando le nostre competenze e prestando anche attenzione alle tecnologie innovative. Anche la scelta del nome, “L’Arco Antico S.r.l”, è stata dettata dalla volontà di rispettare e valorizzare tradizione e cultura, l’arco è realmente esistente su un terreno di proprietà della famiglia.*

*Il nostro obiettivo è di offrire prodotti di qualità in cui si ritrovino quelle caratteristiche espressione del territorio, della ricerca, dell’equilibrio, dell’originalità, dell’eleganza, della passione. L’Arco Antico S.r.l., grazie ad un’attenta valutazione del territorio, ha scelto di dedicarsi alla coltivazione e produzione di vitigni originari delle nostre terre: Tintilia, Montepulciano, Trebbiano, Falanghina, per produrre vini da colori, aromi e sapori marcati, armonici, intensi, ma anche delicati e vellutati proprio come questa nostra terra dalle molteplici sfaccettature che si possono cogliere solo grazie ad antichi legami e all’amore che ad essa ci lega.*

*Negli ultimi anni lo studio della “vocazionalità viticola dei territori” ha suscitato un particolare interesse ed ha trovato larga considerazione in ragione delle diverse variabili ambientali e della loro influenza sulle caratteristiche qualitative di uva e vino.*

*La mano dell’uomo è da tempo intervenuta sui nostri territori per coltivare la vite e l’ulivo, infatti, da diversi studi condotti da appassionati e studiosi locali, sappiamo dell’esistenza di diversi elementi architettonici risalenti all’epoca imperiale romana che testimoniano queste attività agricole, a riguardo si possono leggere i preziosi e dettagliati racconti dell’Architetto Franco Valente, insieme al quale abbiamo definito il nome da dare al nostro prodotto di punta, **VINEA BENEDICTINA** (Vigna di Benedetto), da quest’anno con riconoscimento DOC MOLISE.*

*La nostra azienda non produce solo vino ma anche olio extravergine di oliva, con il riconoscimento DOP Molise e BIO, anche se siamo certificati BIO anche per il vino.*

*E’ il frutto della semplice spremitura “a freddo” delle olive ed è adatto a tutti, perché è puro e digeribile. L’olio extravergine di oliva è un prodotto incontaminato, il più antico succo che rende unici i piatti ed è un prezioso alleato del benessere.*

*L’ottima qualità, l’apprezzata delicatezza e la bassa acidità del nostro **olio extravergine di oliva** derivano, oltre che dal metodo di spremitura a freddo, anche dal breve periodo che passa tra la raccolta delle olive e la loro lavorazione. Le olive vengono sempre raccolte e lavorate in giornata, caratteristica importante al fine della qualità dell’olio.*

*La raccolta a mano, esclusivamente di olive di provenienza della zona della pianura di Pozzilli - Venafro e dei rilievi*

[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





circostanti, ci consente di raccogliere frutti integri e al giusto grado di maturazione, per ottenere un olio extravergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli. Sottoposto poi a vari procedimenti di filtraggio, si arriva ad un prodotto finale limpido e armonioso.

La coltivazione e la produzione di olio appartengono a pieno titolo al patrimonio storico del Molise, e ne caratterizzano la struttura produttiva e il paesaggio, ricco di oliveti antichissimi (l'olio di Venafrò è decantato da molti antichi e illustri scrittori in molte loro opere come il migliore olio dell'epoca).

La nostra famiglia non ha fatto altro che raccogliere e continuare una tradizione territoriale di così antica memoria.

L'azienda, nata nel 2008, è rappresentativa per la produzione di **vini rossi e bianchi**, e il supporto di una giovane enologa, contribuisce in modo fondamentale al corretto processo di gestione di tutte le fasi di lavorazione, dalla vigna alla Cantina, fino al risultato finale.

All'interno della struttura è presente un Punto Vendita per il commercio al dettaglio e per la degustazione, ma attraverso il nostro sito internet [www.aziendagricolalarcoantico.com](http://www.aziendagricolalarcoantico.com) è possibile acquistare anche on line.

Visitate anche la nostra pagina **Facebook**, **Azienda Agricola L'Arco Antico**, dove poter seguire le nostre attività e tutte le news della cantina.

## • Arco

la presenza di un arco antico nel territorio dove nasce l'azienda. Elemento base collegato ad una tradizione familiare risalente in epoche antiche. Dall'arco prende il nome l'azienda vinicola "L'Arco Antico".

## • Vite

la vite rappresenta l'elemento che indica di quale prodotto stiamo parlando, ossia il vino e la sua produzione.

## • Terra

La terra simboleggia il particolare territorio nel quale avviene la produzione del vino tra i quali la Tintila che è una varietà autoctona tipica del territorio Molisano.

## • Radici

Le radici sono il simbolo di un'azienda ben solida con "radici" forti, una tradizione familiare antica e un'attenzione centenaria nella produzione di un prodotto di qualità.



Arco



Vite



Terra



Radici



[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





## DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

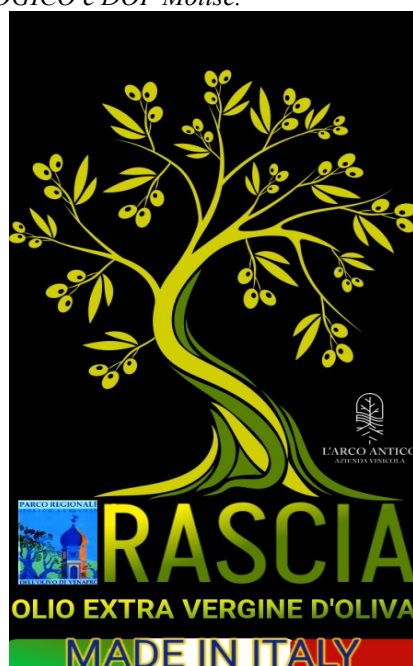
# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

*E' il frutto della semplice spremitura "a freddo" delle olive ed è adatto a tutti, perché è puro e digeribile. L'olio extravergine di oliva è un prodotto incontaminato, il più antico succo che rende unici i piatti ed è un prezioso alleato del benessere.*

*L'ottima qualità, l'apprezzata delicatezza e la bassa acidità del nostro olio di oliva extravergine derivano oltre che dal metodo di spremitura a freddo, anche dal breve periodo che passa tra la raccolta delle olive e la loro lavorazione. Le olive vengono sempre raccolte e lavorate in giornata, caratteristica importante al fine della qualità dell'olio extravergine di oliva.*

*La raccolta a mano esclusivamente di olive di provenienza della zona della pianura di Venafro e dei rilievi circostanti, con appositi pettini e sacche a tracolla (metodo lungo ma con la possibilità di scegliere i frutti) su lunghe scale a pioli di legno, è quella da noi praticata. Questa tecnica ci consente tuttavia di raccogliere frutti integri e al giusto grado di maturazione, per ottenere un olio extra vergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli.*

*La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio appartengono a pieno titolo al patrimonio storico del Molise, e ne caratterizzano la struttura produttiva e il paesaggio, ricco di oliveti antichissimi (l'olio di Venafro e di Pozzilli è decantato da molti antichi e illustri scrittori in molte loro opere come il migliore olio dell'epoca). Il nostro olio extravergine di oliva è certificato BIOLOGICO e DOP Molise.*



[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





L'ARCO ANTICO  
AZIENDA VINICOLA  
**VINI ROSSI**

### **Mino**

Ottenuto da un'attenta selezione di uve Montepulciano e Tintilia è affinato in Barriques di rovere.



Di colore rosso rubino è un vino asciutto, aromatico, vellutato e lievemente tannico. Si esalta con salumi, cacciagione carni rosse e formaggi.



### **VINEA Benedictina Tintilia**

Ottenuto da un'attenta selezione e vinificazione di uve Tintilia in purezza è affinato in acciaio. Di colore rosso è un vino secco, aromatico, morbido e caratteristico. Si abbina ottimamente con piatti di sapori decisi: primi strutturati, carni bianche in umido, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. E opportuno fare respirare il vino prima della mescita.

[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





**L'ARCO ANTICO**  
AZIENDA VINICOLA



**Ferraro**

Ottenuto da una attenta selezione di uve Montepulciano e affinato in Barriques di Rovere. Di colore rosso rubino è un vino di ottima struttura, deciso, intenso e avvolgente. Si abbina a carni rosse, salumi, selvaggina e formaggi stagionati. Essendo vinificato con metodi tradizionali è possibile la presenza di sedimenti sul fondo, versare con cura.



**GEMMA**

Ottenuto da un'attenta selezione di uve a bacca rossa. Di colore rosso rubino è un vino asciutto, aromatico, vellutato e lievemente tannico. Si esalta con salumi, cacciagione, carni rosse e formaggi .

[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





**L'ARCO ANTICO**  
AZIENDA VINICOLA



**Don Anton**

Ottenuto esclusivamente da uve selezionate Montepulciano. Di colore rosso cardinalizio intenso è un vino di buona struttura, elegante e dalla fragranza delicata. Si accompagna a primi piatti saporiti, carni miste, salumi e formaggi di media stagionatura.



**Ales**

Di colore rosso è un vino di ottima struttura, deciso, intenso e con note fruttate. Si abbina a carni rosse, salumi, cacciagione e formaggi stagionati.

[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





**L'ARCO ANTICO**  
AZIENDA VINICOLA



**Arcus**

Ottenuto da un'attenta selezione di uve Montepulciano.

Di colore rosso è un vino di ottima struttura, deciso, intenso e con note fruttate. Si abbina a carni rosse, salumi, cacciagione e formaggi stagionati.



**Kiraz**

Vino rosato da 100% uve Montepulciano, colore cerasuolo intenso e carico nel bicchiere. Profumi di piccola frutta rossa e grande freschezza che ritroveremo al palato unita però ad un corpo significativo per un vino rosato. Sapidità e buona acidità lo rendono perfetto ai più disparati abbinamenti gastronomici.

[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





**L'ARCO ANTICO**  
AZIENDA VINICOLA



### **Acqua Augusta**

Ottenuto da una selezione di uve Trebbiano. Di colore giallo paglierino è un vino fresco, delicato e sapido. Si sposa ottimamente con primi leggeri, piatti di pesce bollito o alla griglia, e formaggi freschi.



### **Grotta**

Ottenuto da sole uve Falanghina . Di colore giallo paglierino è un vino fresco, morbido, gradevole e persistente. Si sposa al meglio con primi e antipasti ai frutti di mare, crostacei, pesce grigliato, minestre di legumi e carni bianche.

[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





**L'ARCO ANTICO**  
AZIENDA VINICOLA



### **L'ORMA DEL DIAVOLO**

é un passito ottenuto da uve TINTILIA in purezza , appassimento delle uve che avviene in parte in pianta ed in parte al sole. In cantina si prosegue con fermentazione alcolica spontanea rapido passaggio in barrique. Il gusto è rotondo , caldo ed avvolgente.

Con sapori di confettura a bacca rossa e spezie :  
dalla prugna , al lampone e alla ciliegia con finale di liquirizia e cioccolato.



[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)





L'ARCO ANTICO  
AZIENDA VINICOLA

## “Pentro di Isernia” bianco

### Genesi DOC

“Pentro di Isernia” o “Pentro” bianco: - colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato; - sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 6 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l



[infolarcoantico@gmail.com](mailto:infolarcoantico@gmail.com)  
[aziendagricolalarcoantico.com](http://aziendagricolalarcoantico.com)