

Der Betrieb und die Produkte

Der Agriturismo, der aus 7 Hektar besteht, liegt im Zentrum der breiten Produktionsfläche der grossen Weine aus Kampanien. Alle Weine sind mit Ursprungsbezeichnung (DOCG) kontrolliert. Wie zum Beispiel: Fiano aus Avellino, Greco di Tufo und Taurasi.



Der Agriturismo besitzt einen Botanischen Park, und ist mit über 500 Essenzen ausgestattet. Der Park alleine bekommt eine große Aufmerksamkeit, durch Führungen und durch die Organisation von Kursen.

Einige aromatischen Pflanzen (Salbei, Lorbeer, Rosmarin, Fenchel, Thymian, Rucola, Oregano, Minze) sind für die Herstellung von Produkten und typischen Gerichten des Unternehmens verwendet.

Hinter dem botanischen Garten erstrecken sich die Nüsse und Kastanien Wälder. Zusammen mit dem Wein charakterisieren sie besonders unseren Betrieb, und speziell die Provinz Avellino in Italien, und sogar noch in der ganze Welt.

In den Ställen, von denen ein Teil als Stand für die Pferde verwendet ist, werden auch Schafe, Schweine, Rinder, Kleinvieh und Federvieh gezüchtet. Diese werden unter anderem für die Produktion des Gutschmeckenden Käses benützt. Fleisch wird für Würste, Salami und traditionelle Gerichte benützt. Das ganze wird im Restaurant des Betriebes serviert.

Im oberen Teil der Ställen wurden die Bienenstöcke für die Herstellung des Kastanienhonigs eingerichtet. Dieser begleitet den Quark und wird für die Vorbereitung der Kuchen gebraucht.