

L'entreprise et ses produits

La ferme, 7 acres, est située au centre de grandes zones de production de grands vins de la Campanie, tout comme les DOCG Fiano di Avellino, grec di Tufo et Taurasi.



E 'offerte, un parc botanique avec plus de 500 parfums, qui mérite à elle seule une importance énorme sur les visites guidées et des cours de l'organisation apparentée. Certaines de ces essences, à savoir celles aromatiques (sauge, laurier, romarin, fenouil, thym, roquette, origan, menthe) sont utilisés pour la préparation des produits et plats typiques de la société.

Derrière le jardin botanique étendra les noisetiers et châtaigniers qui caractérisent le vin ainsi que notre compagnie en particulier et plus généralement de la province d'Avellino en Italie et dans le monde.

Dans les écuries, dont une partie est utilisée comme une boîte pour les chevaux retraités sont de race ovins, porcins, bovins et animaux de basse-cour qui constituent la matière première pour la réalisation du merveilleux fromages, des viandes et des plats traditionnels, servi dans le restaurant.

En amont de l'écurie ont été placés les ruches d'abeilles pour la production de miel de châtaignier qui sert à accompagner et à la ricotta et à la préparation de nos desserts.