

Tour e degustazioni

Porto di Mola apre le proprie porte agli eno-appassionati, alla **scoperta dei vigneti e della cantina**, il centro della produzione.

Lo scenario ideale per conoscere i segreti di una grande passione e le origini dei nostri vini, abbinati ai migliori prodotti gastronomici del territorio.

VIVI UN'ESPERIENZA IMMERSIVA NELLA NOSTRA TENUTA

Degustazione Base

Vini e Vigneti

Vignaiolo per un giorno

Contra Del Duca



Tour and tastings

Porto di Mola opens it to wine-enthusiasts, who will be driven to **discover the vineyards and the cellar**, the center of the production. The ideal scenery to learn the secrets of a great passion and the origins of our wines, combined with the best gastronomic products of our territory.

LIVE AN IMMERSIVE EXPERIENCE IN OUR ESTATE

Basic Tasting

Wine and Vineyards

Winemaker for one day

Contra Del Duca

PORT^{DI}MOLA

L'azienda

Incastonata nel territorio alle pendici del **vulcano di Roccamonfina**, Porto di Mola si estende su **una superficie di 300/ha con vigneti, oliveti e ampie aree verdi**.

La cantina, di circa 2000 mq, è situata proprio al centro dell'azienda ed è nata dalla passione di **Peppi Esposito e Antonio Capuano**.

Oggi è condotta da **Antimo Esposito**, che l'ha portata ad affermarsi come realtà internazionale, esportandone i vini in numerosi Paesi esteri, tra cui **Brasile, Stati Uniti e Giappone**.

La Falanghina e l'Aglianico sono i principali vitigni coltivati.



The Winery

Set in the territory on the slopes of the **Roccamonfina volcano**, Porto di Mola extends over **an area of 300/ha, with vineyards, olive groves and beautiful green areas**.

The cellar, of 2000 mq, is located right in the center of the winery and was born by the passion of **Peppi Esposito and Antonio Capuano**.

Today is led by **Antimo Esposito**, which brought it to be an international reality, exporting his wines to numerous foreign countries, including **Brazil, the United States and Japan**.

Falanghina and Aglianico are the main cultivated vines.



I nostri prodotti



Falanghina Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Falanghina
Affinamento: Acciaio dai 3 agli 8 mesi
Caratteristiche e note: Sentori Floreali
Perfetto per: Spaghiettata ai frutti di mare
Alcol: 13%

Vine variety: Falanghina
Refinement: Steel from 3 to 8 months
Bouquet: Floral Scents
Perfect for: Seafood spaghetti
Alcohol: 13%



Aglianico Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Aglianico
Affinamento: Acciaio per 4 mesi
Caratteristiche e note: Abbastanza intenso, Vinoso
Perfetto per: Barbecue e formaggi
Alcol: 13%

Vine variety : Aglianico
Refinement: Steel for 4 months
Bouquet: Quite intense, Vinous
Perfect for: Barbecue and cheese
Alcohol: 13%



Galluccio Rosso D.O.C.

Vitigno: Aglianico
Affinamento: Acciaio 12 mesi
Caratteristiche e note: Sentori di spezie e frutta
Perfetto per: Barbecue e formaggi
Alcol: 13%

Vine variety : Aglianico
Refinement: Steel for 12 months
Bouquet: Scents of spices and fruit
Perfect for: Barbecue, cheese
Alcohol: 13%



Galluccio Bianco D.O.C.

Vitigno: Falanghina
Affinamento: 3 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Sentori floreali e frutta bianca
Perfetto per: Pasta con crostacei
Alcol: 13%

Vine variety: Falanghina
Refinement: Steel for 3 months, 2 months in bottle
Bouquet: Floral scents and white fruit
Perfect for: Crustaceans pasta
Alcohol: 13%



Monte Camino Greco Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Greco
Affinamento: Acciaio e fecce per 8 mesi, 4 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Elegante, Complesso, Fruttato
Perfetto per: Frittura di Pesce e crostacei
Alcol: 13%

Vine variety : Greco
Refinement: Steel and lees for 8 months, 4 months in bottle
Bouquet: Elegant, complex, fruity
Perfect for: Fried fish and crustaceans
Alcohol: 13%



Colle Lepre Fiano Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Fiano
Affinamento: Acciaio e fecce per 8 mesi, 4 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Gradevole, Fruttato, Erbaceo
Perfetto per: Tartare e carpacci
Alcol: 13,5%

Vine variety : Fiano
Refinement: Steel and lees for 8 months, 4 months in bottle
Bouquet: Pleasant, Fruity, Herbaceous
Perfect for: Tartare and carpaccio
Alcohol: 13,5%



Petratonda Galluccio Bianco D.O.C.

Vitigno: Falanghina
Affinamento: Acciaio e fecce per 8 mesi, 4 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Molto intenso, Fragrante, Fine
Perfetto per: Pescato al forno
Alcol: 14%

Vine variety : Falanghina
Refinement: Steel and lees for 8 months, 4 months in bottle
Bouquet: Very intense, Fragrant, Fine
Perfect for: Fresh fish baked
Alcohol: 14%



Graben Piedirosso Campania I.G.T.

Vitigno: Piedirosso
Affinamento: Acciaio per 4 mesi
Caratteristiche e note: Frutta fresca rossa
Perfetto per: Cucina italiana, carni rosse, legumi e verdure
Alcol: 12%

Vine variety : Piedirosso
Refinement: Steel fro 4 months
Bouquet: Fresh Red Fruits
Perfect for: Italian cuisine, red meat, legumes and vegetables
Alcohol: 12%



Camporoccio Roccamonfina Rosso I.G.T.

Vitigno: Aglianico Clone Taurasi 33%, Montepulciano 33%, Camaiola 33%
Affinamento: Tonneaux per 8 mesi, 10 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Molto intenso, speziato, fine
Perfetto per: Sughi corposi, arrosti, brasati, formaggi semiduri
Alcol: 14,5%

Vine variety: Aglianico Clone Taurasi 33%, Montepulciano 33%, Camaiola 33%
Refinement: Barrels for 8 months, 10 months in bottle
Bouquet: Very intense, spicy, fine
Perfect for: Full-bodied sauces, roasts, braised meats, semi-hard cheeses
Alcohol: 14,5%



Peppi Aglianico Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Aglianico
Affinamento: 8 mesi in Tonneaux di castagno, 12 mesi in acciaio, 10 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Abbastanza intenso, fine, con note fruttate
Perfetto per: Selvaggina
Alcol: 15%

Vine variety: Aglianico
Refinement: 8 months in chestnut Tonneaux, 12 months in steel, 10 months in bottle
Bouquet: Quite intense, fine, with fruity notes
Perfect for: Game
Alcohol: 15%



Contra Del Duca Galluccio Rosso D.O.C. Riserva I.G.T.

Vitigno: Aglianico
Affinamento: Tonneaux per 12 mesi e botti per altri 12 mesi, minimo 10 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Ampio, complesso, con aromi intensi
Perfetto per: Brasati di carne
Alcol: 15%

Vine variety: Aglianico
Refinement: Tonneaux for 12 months barrels for other 12 months, minimum 10 months in bottle
Bouquet: Quite intense, fine, with fruity notes
Perfect for: Braised meat
Alcohol: 15%



Acquamara Falanghina Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Falanghina Clone Beneventana 70%, Fiano 15%, Greco 15%
Affinamento: Fecce in legno per 6 mesi, acciaio e almeno 5 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Intenso, Distinto, Speziato
Perfetto per: Sushi
Alcol: 13,5%

Vine variety: Falanghina Clone Beneventana 70%, Fiano 15%, Greco 15%
Refinement: Wooden lees for 6 months, steel and at least 5 months in bottle
Bouquet: Intense, Distinct, Spicy
Perfect for: Sushi
Alcohol: 13,5%



Donna Elena Falanghina Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Falanghina Clone Beneventana 70%, Fiano 15%, Greco 15%
Affinamento: Botti di rovere per 6 mesi, 5 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Intenso, Distinto, Speziato
Perfetto per: Cucina a base di pesce, piatti freddi, formaggi stagionati
Alcol: 13,5%

Vine variety: Falanghina Clone Beneventana 70%, Fiano 15%, Greco 15%
Refinement: Oak barrels for 6 months, 5 months in bottle
Bouquet: Intense, Distinct, Spicy
Perfect for: Fish dishes, cold dishes, cheese
Alcohol: 13,5%



Risiera Coda di Volpe Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Coda di Volpe
Affinamento: Acciaio e bottiglia per 6 mesi
Caratteristiche e note: Pesca Bianca
Perfetto per: Primi piatti a base di pesce, secondi di carni bianche, pesce e crostacei
Alcol: 13%

Vine variety: Coda di Volpe
Refinement: Steel and bottle for 6 months
Bouquet: White Peach
Perfect for: First courser of fish, white meat, fish and shellfish
Alcohol: 13%



Campo Dei Fiori Rosato Roccamonfina I.G.T.

Vitigno: Aglianico
Affinamento: Acciaio e bottiglia per 6 mesi
Caratteristiche e note: Fruttato e floreale
Perfetto per: Antipasti di mare e montagna, formaggi semistagionati
Alcol: 13%

Vine variety: Aglianico
Refinement: Steel and bottle for 6 months
Bouquet: Fruity and floral
Perfect for: Sea and mountain appetizers, semi-mature cheeses
Alcohol: 13%



Basalto Vino Spumante di qualità Falanghina

Vitigno: Falanghina
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Fiori bianchi
Perfetto per: Aperitivi e crudi di mare
Alcol: 12,5%

Vine variety: Falanghina
Refinement: 6 months in bottle
Bouquet: White flowers
Perfect for: Aperitif and raw fish
Alcohol: 12,5%



Spumante Brut

Vitigno: Aglianico
Affinamento: 3 mesi in bottiglia
Caratteristiche e note: Mela bianca
Perfetto per: Aperitivi, sushi grasso e tempura
Alcol: 11,5%

Vine variety: Aglianico
Refinement: 3 months in bottle
Bouquet: White apple
Perfect for: Aperitif, sushi and tempura
Alcohol: 11,5%