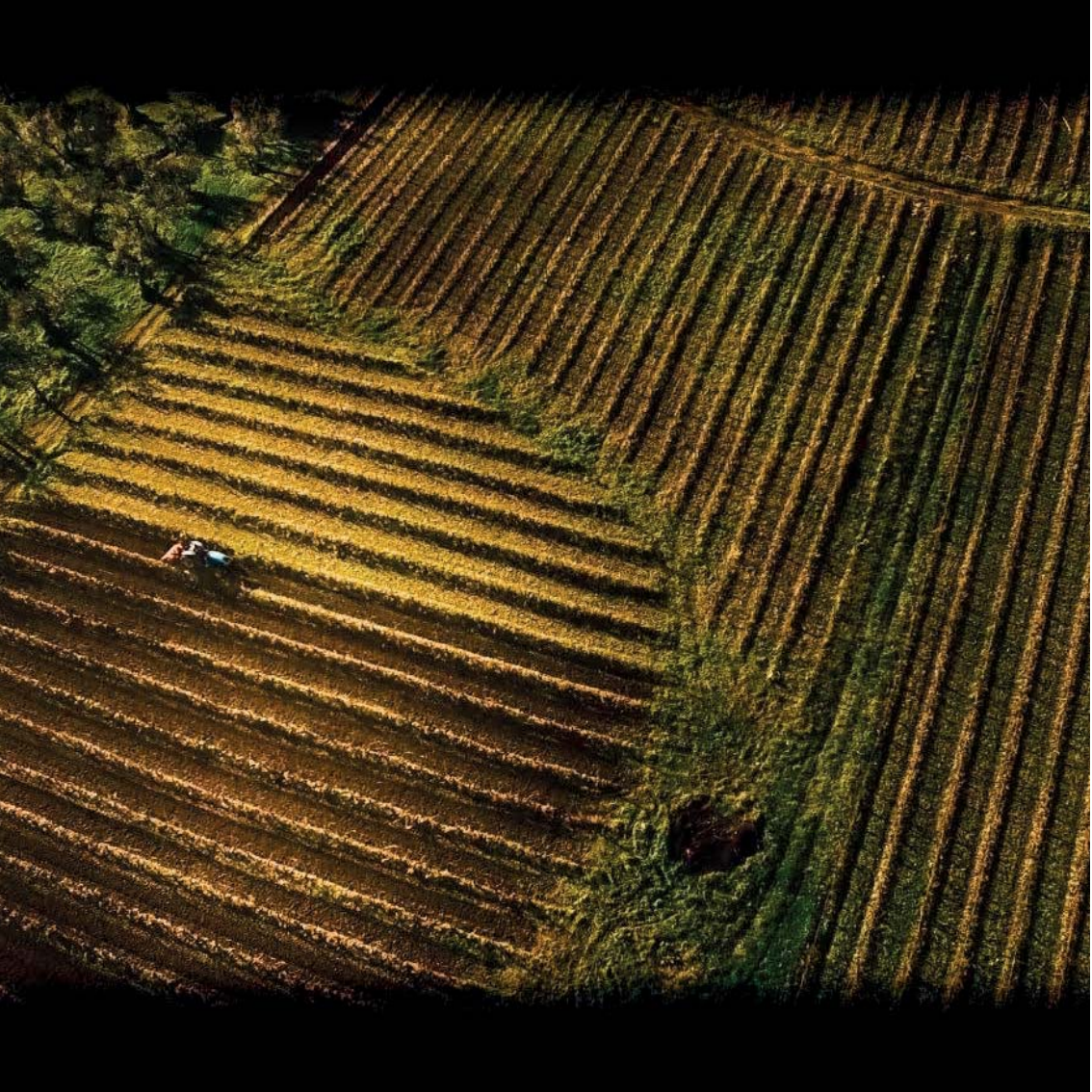




*Eleano*





## Azienda

Nel 1991 nasce la Eleano per iniziativa di Rino Grieco e Nino Calice, entrambi appassionati di vigna e convinti sostenitori della bontà dell'Aglianico del Vulture.

Attualmente la Eleano è condotta da Francesca Grieco e Alfredo Cordisco che, accomunati dalla spiccata passione per la viticoltura ed il buon bere, curano personalmente la produzione vinicola. Nel territorio di produzione dell'Aglianico del Vulture, "Pian dell'Altare"

è una delle zone più rinomate ed a maggior vocazione per la produzione di vini di qualità. La struttura fisico chimica del terreno, la perfetta esposizione solare, una rigorosa selezione dei grappoli sulla vite ed una resa inferiore ai 70 q.li per ettaro, consentono all'azienda che, qui dispone di circa 15 ettari di vigneto, di produrre l'ottima uva per i suoi vini.

## The Company

*"Eleano" was founded in 1991 by Rino Grieco and Nino Calice, both passionate about vineyards and allegiant supporters of the goodness of the "Aglianico del Vulture" wine.*

*Today the company is run by Francesca Grieco and Alfredo Cordisco, who share an intense interest in viticulture and fine drinking, and who are personally involved in vinegrowing and in winemaking activities. In the Aglianico del Vulture area, "Pian dell'Altare" is one of the most renowned parts, the one best suited for the production of top quality wines.*

*The physical and chemical features of the soil and its perfect exposure combined with a rigorous bunch selection and yields in weight amounting to less than 7.000 kgs/hectare, make it possible for the company, owning here about 15 hectare of vineyards, to produce excellent grapes for its wines.*



Tipo di vino: rosso  
Uve: Aglianico del Vulture  
Alcol contenuto: 14-14,5% Vol  
Bottiglie prodotte: 11.000  
Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare -  
Comune di Ripacandida, 6 ha  
Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m  
Tipo di terreno: vulcanico  
Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice  
Densità viti: 3500 piante/ha  
Resa uva: 60 q.li/ha  
Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre  
Colore: rosso purpureo  
Affinamento: acciaio, barriques di rovere francese  
per 24 mesi, 12 mesi in bottiglia  
Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi,  
arrosti, formaggi stagionati e selvaggina.  
Temperatura di servizio: 18-20° C  
Bicchiere consigliato: calice tipo ballon  
Formato bottiglia: 0,75 lt

*Type of wine: red*

*Grape variety: Aglianico del Vulture*

*Alcohol content: 14-14,50% Vol*

*Quantity of bottles: 11.000*

*Location and vineyards: Pian dell'Altare -  
Municipality of Ripacandida - 6 ha*

*Exposure and altitude: south-east at 600 m a.s.l.*

*Type of soil: volcanic*

*Growing method: espalier and simple guyot*

*Vine density/Ha: 3500 plants*

*Qty grapes/Ha: 6000 kg*

*Harvest period: October/November*

*Colour: red*

*Refinement: in stainless steel tanks, French oak barrels  
for 24 months, bottles 12 months*

*Food match:*

*To be served at 18-20° C*

*Recommended glass: classic ballon type*

*Bottle size: 0,75 lt*

# Eleano

## Aglianico del Vulture

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



*Dioniso*

*Aglianico del Vulture*

Denominazione di Origine Controllata



*Dioniso*  
*Aglianico del Vulture*

Tipo di vino: rosso  
Uve: Aglianico del Vulture  
Alcol contenuto: 14% Vol  
Bottiglie prodotte: 18.000  
Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare -  
Comune di Ripacandida, 6 ha  
Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m  
Tipo di terreno: vulcanico  
Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice  
Densità viti: 3500 piante/ha  
Resa uva: 60 q.li/ha  
Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre  
Colore: rosso purpureo  
Affinamento: acciaio, tonneau di rovere francese  
per 24 mesi  
Abbinamenti consigliati: primi piatti con sughi,  
arrosti, formaggi stagionati e selvaggina.  
Temperatura di servizio: 18-20° C  
Bicchiere consigliato: calice tipo ballon  
Formato bottiglia: 0,75 lt

*Type of wine: red*  
*Grape variety: Aglianico del Vulture*  
*Alcohol content: 14 % Vol*  
*Quantity of bottles: 18.000*  
*Location and vineyards: Pian dell'Altare -*  
*Municipality of Ripacandida - 6 ha*  
*Exposure and altitude: south-east at 600 m a.s.l.*  
*Type of soil: volcanic*  
*Growing method: espalier and simple guyot*  
*Vine density/Ha: 3500 plants*  
*Qty grapes/Ha: 6000 kg*  
*Harvest period: October/November*  
*Colour: purple red*  
*Refinement: in stainless steel tanks, French oak barrels*  
*for 24 months*  
*Food match:*  
*To be served at 18 - 20° C*  
*Recommended glass: classic ballon type*  
*Bottle size: 0,75 lt*

Tipo di vino: rosso  
Uve: Aglianico del Vulture  
Alcol contenuto: 13,5-14% Vol  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare –  
Comune di Ripacandida, 6 ha  
Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m  
Tipo di terreno: vulcanico  
Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice  
Densità viti: 5000 piante/ha  
Resa uva: 70 q.li/ha  
Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre  
Colore: rosso  
Affinamento: acciaio, barrique per 12 mesi  
Abbinamenti consigliati: antipasti a base di  
formaggi e salumi, zuppe di legumi e primi piatti.  
Temperatura di servizio: 16-18° C  
Bicchiere consigliato: calice tipo ballon  
Formato bottiglia: 0,75 lt

*Type of wine: red*  
*Grape variety: Aglianico del Vulture*  
*Alcohol content: 13,5-14% Vol*  
*Quantity of bottles: 20.000*  
*Location and vineyards: Pian dell'Altare –*  
*Municipality of Ripacandida - 6 ha*  
*Exposure and altitude: south-east at 600 m a.s.l.*  
*Type of soil: volcanic*  
*Growing method: espalier and simple guyot*  
*Vine density/Ha: 5.000 plants*  
*Qty grapes/Ha: 7000 kg*  
*Harvest period: October/November*  
*Colour: red*  
*Refinement: in stainless steel tanks, French*  
*oak barrels for 12 months*  
*Food match: cheese and cured meat starters,*  
*vegetable soups, pasta.*  
*To be served at 16-18° C*  
*Recommended glass: classic ballon type*  
*Bottle size: 0,75 lt*

*Teseo*

*Rosso Basilicata*

**Indicazione Geografica Protetta**



Tipo di vino: bianco  
Uve: Malvasia bianca  
Alcol contenuto: 13,5-14% Vol  
Bottiglie prodotte: 5000  
Nome e superficie vigneto: Serra della Vigne, 2 ha  
Esposizione e Altimetria: sud-est, 800 mt/s.l.m  
Tipo di terreno: tufaceo  
Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice  
Densità viti: 5000 piante/ha  
Resa uva: 50 q.li/ha  
Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre  
Colore: giallo paglierino, tenui riflessi verdi  
Affinamento: acciaio  
Abbinamenti consigliati: piatti a base di crostacei,  
carni bianche e selvaggina, funghi e formaggi  
Temperatura di servizio: 8-10° C  
Bicchiere consigliato: calice tipo ballon  
Formato bottiglia: 0,75 lt

*Type of wine: white*

*Grape variety: white Malvasia*

*Alcohol content: 13,5-14% Vol*

*Quantity of bottles: 5.000*

*Location and vineyards: Serra della Vigne - 2 ha*

*Exposure and altitude: south-east at 800 m a.s.l.*

*Type of soil: tufaceous*

*Growing method: espallier and simple guyot*

*Vine density /Ha: 5.000 plants*

*Qty grapes/Ha: 5.000 kg*

*Harvest period: october/first 10 days of november*

*Colour: straw-yellow with soft green hints*

*Refinement: in stainless*

*Food match: crustaceous dishes, white meats, venison,  
mushrooms and cheeses*

*To be served at: 8-10° C*

*Recommended glass: classic ballon type*

*Bottle size: 0,75 lt*

# Fedra

## Malvasia Bianca

**Indicazione Geografica Protetta**



# Ambra

## Moscato di Basilicata

Indicazione Geografica Protetta



Tipo di vino: bianco  
Uve: Moscato  
Alcol contenuto: 14% Vol  
Bottiglie prodotte: 4000  
Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare -  
Comune di Ripacandida, 1 ha  
Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m  
Tipo di terreno: vulcanico  
Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice  
Densità viti: 5000 piante/ha  
Resa uva: 30 q.li/ha  
Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre  
Colore: giallo ambra  
Affinamento: acciaio, barrique per 24 mesi  
Abbinamenti consigliati: dolci a pasta di mandorle,  
cioccolato, crostate a frutta secca.  
Temperatura di servizio: 8-10° C  
Bicchiere consigliato: calice tipo ballon  
Formato bottiglia: 0,50 lt

*Type of wine: white*  
*Grape variety: white Muscat*  
*Alcohol content: 14% Vol*  
*Quantity of bottles: 4.000*  
*Location and vineyards: Pian dell'Altare- Municipality*  
*of Ripacandida - 1 ha*  
*Exposure and altitude: south-east at 600 m a.s.l.*  
*Type of soil: volcanic*  
*Growing method: espalier and simple guyot*  
*Vine density/Ha: 5.000 plants*  
*Qty grapes/Ha: 3000 kg*  
*Harvest period: October/November*  
*Colour: Yellow amber*  
*Refinement: in stainless steel tanks, French oak barrels*  
*for 24 months*  
*Food match: Almond paste, chocolate, pies and drier fruit*  
*To be served at 8 - 10° C*  
*Recommended glass: classic ballon type*  
*Bottle size: 0,50 lt*





*Arianna*

*Rosato di Basilicata*

Indicazione Geografica Protetta

Tipo di vino: rosato

Uve: Aglianico del Vulture

Alcol contenuto: 13-13,5% Vol

Bottiglie prodotte: 5.000

Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare –

Comune di Ginestra, 4 ha

Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m

Tipo di terreno: vulcanico

Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice

Densità viti: 4000 piante/ha

Resa uva: 70 q.li/ha

Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre

Colore: rosso

Affinamento: acciaio per 6 mesi

Abbinamenti consigliati: antipasti a base di verdure  
e primi piatti di pesce, carne bianca.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Bicchieri consigliato: calice tipo ballon

Formato bottiglia: 0,75 lt

*Type of wine: red*

*Grape variety: Aglianico del Vulture*

*Alcohol content: 13-13,5% Vol*

*Quantity of bottles: 5.000*

*Location and vineyards: Pian dell'Altare –*

*Municipality of Ginestra - 4 ha*

*Exposure and altitude: south-east at 600 m a.s.l.*

*Type of soil: volcanic*

*Growing method: espalier and simple guyot*

*Vine density/Ha: 4.000 plants*

*Qty grapes/Ha: 7000 kg*

*Harvest period: October/November*

*Colour: red*

*Refinement: in stainless for 6 months*

*Food match: appetizers based on vegetables and first  
courses of fish, white meat*

*To be served at 8-10° C*

*Recommended glass: classic ballon type*

*Bottle size: 0,75 lt*

# Ippocrate

*Vino aromatizzato alle Erbe*

**ERBATO**



Tipo di vino: rosso  
Uve: Aglianico del Vulture  
Alcol contenuto: 14% Vol  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Nome e superficie vigneto: Pian dell'Altare -  
Comune di Ginestra, 4 ha  
Esposizione e Altimetria: sud-est, 600 mt/s.l.m  
Tipo di terreno: vulcanico  
Sistema di allevamento: spalliera e guyot semplice  
Densità viti: 4000 piante/ha  
Resa uva: 30 q.li/ha  
Vendemmia: ottobre, prima decade di novembre  
Colore: rosso purpureo  
Affinamento: acciaio, barriques di rovere francese  
per 24 mesi  
Temperatura di servizio: 8-10° C  
Bicchiere consigliato: calice tipo ballon  
Formato bottiglia: 0,50 lt

*Type of wine: red*  
*Grape variety: Aglianico del Vulture*  
*Alcohol content: 14 % Vol*  
*Quantity of bottles: 18.000*  
*Location and vineyards: Pian dell'Altare -*  
*Municipality of Ginestra - 4 ha*  
*Exposure and altitude: south-east at 600 m a.s.l.*  
*Type of soil: volcanic*  
*Growing method: espalier and simple guyot*  
*Vine density/Ha: 4.000 plants*  
*Qty grapes/Ha: 3000 kg*  
*Harvest period: October/November*  
*Colour: purple red*  
*Refinement: in stainless steel tanks, French oak barrels*  
*for 24 months*  
*Food match:*  
*To be served at 8-10° C*  
*Recommended glass: classic ballon type*  
*Bottle size: 0,50 lt*

*Vino medicinale dagli effetti benefici e digestivi dovuto all'infusione di erbe e bacche spontanee raccolte nei vigneti dell'azienda. Abbinato al cioccolato fondente o anche bevuto da solo, diventa un elegante vino da meditazione. Servitelo ad una temperatura di 10 gradi C° per godere a pieno dei suoi profumi avvolgenti.*

*Regalistica promozionale e per eventi*





# *Eleano*

Strada provinciale, 8 km 4+200  
85020 RIPACANDIDA (Pz) - ITALIA  
Telefax +39 0972 722273  
[info@eleano.it](mailto:info@eleano.it)

[www.eleano.it](http://www.eleano.it)

