

Origini è la rinascita,  
è il ritorno nelle cantine  
Famiglia Pagano  
1968 dei vini tipici del  
Vesuvio, già protagonisti  
delle cantine di Andrea  
Pagano, oltre mezzo  
secolo fa a Boscoreale,  
in provincia di Napoli.  
Lacryma Christi Doc  
nelle sue tre anime e  
Gragnano: in tutti questi  
anni non sono mai  
andati via, hanno solo  
preso strade diverse che  
ora si ricongiungono.  
Origini è anche il ritorno  
della Storia, anch'essa  
mai andata via  
davvero, con etichette  
uniche che nascono  
dai mosaici, dalle  
decorazioni e anche  
dai colori dell'antica  
Pompei, riportati alla  
luce durante gli scavi.

Famiglia Pagano srl  
via Silvio Pedicini snc  
82030 Foglianise (Bn)  
[www.origini.wine](http://www.origini.wine)



**LE ORIGINI** FAMIGLIA PAGANO 1968





#### LACRYMA CHRISTI VESUVIO DOC / ROSSO

**Vitigni** Piediroso 80%, Olivella 10%, Aglianico 10%  
**Caratteristiche del terreno** vulcanico  
**Sistema di allevamento** tendoni e spalliera  
**Età media delle piante** 16 anni  
**Resa ad uva** 80 q.li  
**Resa in vino** max 65%  
**Periodo vendemmia** metà ottobre

**Vendemmia** manuale in cassette giornaliera  
**Macerazione** 12-15gg  
**Vinificazione** in rosso in serbatoi inox  
**Fermentazione malolattica** parziale  
**Stabilizzazione del prodotto** stabilizzazione tartarica e filtrazione  
**Grado alcolico** 13%

**Degustazione** Colore rosso intenso con sentori di frutta rossa come mora, ciliegia marasca. In bocca giusto rapporto tannicità ed acidità con avvolgente morbidezza.

**Abbinamenti** Si consiglia di servirlo ad una temperatura ambiente, adatto per accompagnare arrosti e cacciagione poco elaborati.



#### LACRYMA CHRISTI VESUVIO DOC / BIANCO

**Vitigni** Coda di volpe 90%, Falanghina 10%  
**Caratteristiche del terreno** vulcanico, ricco di potassio  
**Sistema di allevamento** tendoni e spalliera  
**Età media delle piante** 14 anni  
**Resa ad uva** 80 q.li  
**Resa in vino** max 65%  
**Periodo vendemmia** inizio ottobre

**Vasche di fermentazione** acciaio  
**Sistema di controllo** intercapedine refrigerante  
**Fermentazione malolattica** parziale  
**Stabilizzazione del prodotto** stabilizzazione tartarica e filtrazione  
**Grado alcolico** 13%

**Degustazione** Colore giallo paglierino con profumo pulito di floreale come ginestra, biancospino e fruttato come albicocca. Al sapore secco, morbido, asciutto e armonioso e persistente che richiama la sensazione olfattive.

**Abbinamenti** Si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8° ed i 10° C, su antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce.



#### LACRYMA CHRISTI VESUVIO DOC / ROSATO

**Vitigni** Piediroso 90%, Olivella 10%  
**Caratteristiche del terreno** vulcanico  
**Sistema di allevamento** tendoni e spalliera  
**Età media delle piante** 13 anni  
**Resa ad uva** 80 q.li  
**Resa in vino** max 65%  
**Periodo vendemmia** metà ottobre

**Vendemmia** manuale in cassette giornaliera  
**Macerazione** 24 ore  
**Vinificazione** in serbatoi inox  
**Fermentazione malolattica** parziale  
**Stabilizzazione del prodotto** stabilizzazione tartarica e filtrazione  
**Grado alcolico** 12,5%

**Degustazione** Di colore petalo di rosa al naso profumi di rosa, violette. All'assaggio fresco fruttato, con morbidezza bilanciata dall'acidità. Di grande bevibilità.

**Abbinamenti** Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 8-10°C, adatto per accompagnare ai primi piatti di mare, frittiture di pesce e carne bianche.



#### GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC

**Vitigni** Piediroso 90%, Olivella 10%  
**Comune di ubicazione** Gragnano  
**Caratteristiche del terreno** collinare, fertile medio impasto  
**Sistema di allevamento** pergola  
**Resa ad uva** 100 q.li  
**Periodo vendemmia** ottobre

**Vasche di fermentazione** in vasca  
**Sistema di controllo** rifermentazione in autoclave alla temperatura di 18°C  
**Stabilizzazione del prodotto** stabilizzazione tartarica e filtrazione  
**Grado alcolico** 12,5%

**Degustazione** dalla spuma vivace di colore rubino intenso, odori fruttato come ribes e marasca. Al gusto si presenta fruttato morbido con vena amabile.

**Abbinamenti** Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 5-8°C, in abbinamento con la pizza e formaggi.

**In 50 Anni , acino dopo acino, ho trasformato il meglio della Mia Terra nel suo simbolo più grande : il Vino.**

**Andrea Pagano**



**Le pietre nel tempo.**

**Il vino come le pietre.**

**Il vino come gli uomini.**

**Il tempo arrotonda gli spigoli.**

**Alle pietre . Agli uomini . A Nostro Padre .**

**Andrea Pagano**

## GLI SPUMANTI

### Don Andrea 36\*05 spumante brut

#### Uve

Fiano 50%, Chardonnay 50%

#### Zona di produzione

Fiano Avellino, Chardonnay Orvieto

#### Periodo vendemmia

fine agosto, inizio settembre

**Sensazioni** colore giallo paglierino dalle bollicine fini e persistenti. Vino fresco e fragrante, con chiari sentori di fiori bianchi e agrumi dal retrogusto morbido con leggeri sentori minerali.

**Abbinamenti** si consiglia di servirlo ad una temperatura tra i 6°C e gli 8°C, su crostacei, frutti di mare e verdure in pastella.

#### Formati Disponibili

CL 75

CL 150

#### Grado Alcolico

12,00 %



## GLI SPUMANTI

### Don Andrea 36 \* 05 Moscato

**Uve**

Moscato 100%

**Zona di produzione**

Baselice, Pietralcina, Benevento

**Periodo vendemmia**

fine agosto, inizio settembre.

**Sensazioni** fruttato, bouquet delicato, aromatico ed inconfondibile tipico del moscato. Di grande eleganza e morbidezza, netto e giustamente equilibrato.

**Abbinamenti** è un ottimo accompagnatore di torte e dessert in genere.

**Formati Disponibili**

Cl 75

**Grado Alcolico**

7,50 %



## I CRU

### Don Andrea 36\*05 Il Bianco

#### Uve

Fiano 50%, Chardonnay 50%

#### Zona di produzione

Fiano Avellino, Chardonnay

#### Periodo vendemmia

Fiano settembre, Chardonnay ottobre

#### Sensazioni

colore giallo paglierino con profumo pulito. In bocca sapido, fresco ma arricciato da avvolgente colore con lungo e fragrante ricordo di agrumi, con notevole spessore del corpo e persistente.

#### Abbinamenti

si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8°C ed i 10°C, su antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce.

#### Formati Disponibili

CL 75

#### Grado Alcolico

14.00 %



## **I CRU**

### **Don Andrea 36\*05 Il Rosso**

#### **Uve**

Piedirosso 50%, Cabernet Sauvignon 25%,  
Merlot 25%,

#### **Zona di produzione**

Piedirosso zona sannitica, Cabernet sauvignon  
e Merlot,

#### **Periodo vendemmia**

metà ottobre

#### **Sensazioni**

Colore rosso intenso con aromi di ciliegia e  
fruttosi rossi. Dai Tannini lievi ed eleganti,  
bilanciati in genere da buona freschezza e  
sapidità.

#### **Abbinamenti**

si consiglia di servirlo a temperatura ambiente.  
Ideale con pollame e carni in genere.

#### **Formati Disponibili**

CL75

#### **Grado Alcolico**

14.00%



## **I CRU**

### **Don Andrea 36\*05 Il Rosato**

#### **Uve**

Piedirosso 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 25%,

#### **Zona di produzione**

zona sannitica, intera provincia

#### **Periodo vendemmia**

prima settimana di ottobre

#### **Sensazioni**

Colore rosa brillante, aromi fruttati, con note di frutti di bosco e ciliegia. Ottima la freschezza gustativa dal finale persistente con notevole ritorno aromatico.

#### **Abbinamenti**

Si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8°C ed i 10°C, ideale con primi e carni bianche.

#### **Formati Disponibili**

Cl 75

#### **Grado Alcolico**

12,50%





# Le Foglie Aglianico

## Uve

Aglianico 100%

## Zona di produzione

zona sannitica, intera provincia di Benevento

## Periodo vendemmia

fine ottobre

## Sensazioni

colore rosso rubino con naso di more, ciliegia, viola e fichi secchi. denso e morbido con finale equilibrato e tannini fini ed avvolgenti.

## Abbinamenti

si consiglia di servirlo, a temperatura ambiente, stappando la bottiglia qualche ora prima. Ideale con cacciagione, pollame e carni in genere.

## Formati Disponibili

CL 75

CL 37,5

## Grado Alcolico

13,50 %



# I Ponti falanghina

## Uve

Falanghina 100%

## Zona di produzione

zona sannitica, intera provincia di Benevento

## Periodo vendemmia

inizio ottobre

## Sensazioni

colore giallo, con profumo varietale intenso di fiori di acacia, frutta tropicale, mele e freschi fiori di biancospino. al gusto è perfetto, saporito e bilanciato con ottima bevibilità. Vino dove si evince la freschezza e l'integrità.

## Abbinamenti

si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8°C ed i 10°C. ideale su piatti di pesce in genere.

## Formati Disponibili

CL 75

CL 37,5

## Grado Alcolico

13,00%



# I Tufi greco

## Uve

Greco 100%

## Zona di produzione

Irpinia, nel comune di Tufo

## Periodo vendemmia

ottobre

## Sensazioni

colore giallo che rivela al naso note olfattive di frutta tropicale, miele e fiori di ginestra. Con chiusura di mandorla amara, al palato è pulito e fresco ed ha un finale minerale bilanciato in modo armonico amaro e dolce.

## Abbinamenti

servire molto fresco, ad una temperatura non superiore agli 8°C. da accompagnare a piatti di pesce.

## Formati Disponibili

CL 75

CL 37,5

## Grado Alcolico

13,00%



# Le Pietre Fiano

## **Uve**

Fiano 100%

## **Zona di produzione**

Irpinia, nel comune di Lapio

## **Periodo vendemmia**

ottobre

## **Sensazioni**

colore giallo paglierino con profumo pulito. In bocca è sapido e fresco, ma arricchito da avvolgente calore con lungo e fragrante ricordo di agrumi, con notevole spessore del corpo e persistente.

## **Abbinamenti**

si consiglia di servirlo, ad una temperatura tra gli 8°C ed i 10°C, su antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce

## **Formati Disponibili**

CL 75

CL 37,5

## **Grado Alcolico**

13,50 %





# Birra d'a

## Tipologia :

Birra Chiara

Artigianale

Non Filtrata

Non Pastorizzata

## Formati Disponibili

CL 75 in cartone da 6 bottiglie

CL 33 in cartone da 12 bottiglia

## Grado Alcolico

5,2 %



## 4.5 Aglianico

**Tipo di vino** rosso

**Uve** Aglianico 100%

**Zona di produzione** zona sannitica,  
intera provincia di Benevento

**Tipo di terreno** medio impasto e  
profondo

**Sistema di allevamento** spalliera

**Età media delle piante** 18 anni

**Resa ad uva e per ceppo** **dedotta** 75  
qli/ha

**Periodo vendemmia** fine ottobre

**Vasche di fermentazione** acciaio

**Confezionamento** bottiglia da 750 ml

### **Sensazioni**

colore rosso rubino con naso di more,  
ciliegia, viola e fichi secchi. Denso e  
morbido con finale equilibrato e tannini  
fini ed avvolgenti

### **Abbinamenti**

si consiglia di servirlo, a temperatura  
ambiente, stappando la bottiglia qualche  
ora prima. Ideale con cacciagione,  
pollame e carni in genere



## 4.5 Falanghina

**Tipo di vino** bianco

**Uve** Falanghina 100%

**Zona di produzione** zona sannitica, intera provincia di Benevento

**Tipo di terreno** medio impasto e profondo

**Sistema di allevamento** spalliera

**Età media delle piante** 13 anni

**Resa ad uva e per ceppo dedotta** 80 qli/ha

**Periodo vendemmia** inizio ottobre

**Vasche di fermentazione** acciaio

**Confezionamento** bottiglia da 750 ml

### Sensazioni

colore giallo, con profumo varietale intenso di fiori di acacia, frutta tropicale, mele e freschi fiori di biancospino. Al gusto è perfetto, saporito e bilanciato con ottima bevibilità. Vino dove si evince la freschezza e l'integrità

### Abbinamenti

si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8°C ed i 10°C. Ideale su piatti di pesce in genere







## 4.5 Fiano

**Tipo di vino** bianco

**Uve** Fiano 100%

**Zona di produzione** zona sannitica, nei comuni di Torrecuso e Ponte

**Tipo di terreno** sabbioso, sciolto

**Sistema di allevamento** spalliera

**Età media delle piante** 12 anni

**Resa ad uva e per ceppo dedotta** 80 qli/ha

**Periodo vendemmia** ottobre

**Vasche di fermentazione** acciaio

**Confezionamento** bottiglia da 750 ml

**Sensazioni**

colore giallo paglierino con profumo pulito.

In bocca è sapido e fresco, ma arricchito da avvolgente calore con lungo e fragrante ricordo di agrumi, con notevole spessore del corpo e persistente

**Abbinamenti**

si consiglia di servirlo, ad una temperatura tra gli 8°C ed i 10°C, su antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce

## 4.5 Greco

**Tipo di vino** bianco

**Uve** Greco 100%

**Zona di produzione** zona sannitica,  
intera provincia di Benevento

**Tipo di terreno** medio impasto, fertile

**Sistema di allevamento** spalliera

**Età media delle piante** 12 anni

**Resa ad uva e per ceppo dedotta** 75  
qli/ha

**Periodo vendemmia** ottobre

**Vasche di fermentazione** acciaio

**Confezionamento** bottiglia da 750 ml

### **Sensazioni**

di colore giallo che rivela al naso note olfattive di frutta tropicale, miele e fiori di ginestra.

Con chiusura di mandorla amara, al palato è pulito e fresco ed ha un finale minerale bilanciato in modo armonico amaro e dolce

### **Abbinamenti**

servire molto fresco, ad una temperatura non superiore agli 8°C. Da accompagnare a piatti di pesce





## 4.5 Primitivo

**Tipo di vino** rosso

**Uve** primitivo

**Zona di produzione** salento

**Periodo vendemmia** fine ottobre

**Vasche di fermentazione** acciaio

**Confezionamento** bottiglia da 750 ml

**Tipo di terreno** medio impasto e profondo

**Sistema di allevamento** spalliera

**Età media delle piante** 15 anni

**Resa ad uva e per ceppo dedotta** 100 qli/ha

**Sensazioni**

Colore rosso rubino intenso con naso di vaniglia, frutta e floreale. denso e morbido con finale equilibrato

**Abbinamenti**

Si consiglia di servirlo a temperatura ambiente. ideale con carni rosse

## 4.5 Spumante Millesimato

**Tipo di vino** bianco

**Uve** Glera

**Zona di produzione** Veneto

**Tipo di terreno** medio impasto e profondo

**Sistema di allevamento** spalliera

**Età media delle piante** 10 anni

**Resa ad uva e per ceppo dedotta** 100 qli/ha

**Periodo vendemmia** fine agosto inizio settembre

**Vinificazione** pressatura soffice con fermentazione in contenitori di acciaio a temperature controllate per mantenere gli aromi naturali delle uve. La seconda fermentazione avviene attraverso inoculo di lieviti selezionati in vasche a temperatura e pressione controllate secondo il metodo Charmat

**Confezionamento** bottiglia da 750 ml

### **Sensazioni**

Giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente con note di crosta di pane e mela

### **Abbinamenti**

Indicato per accompagnare pietanze





*Famiglia Pagano*  
1968

CODICE	DENOMINAZIONE VINO	ANNATA	FORMATO	CONFEZIONE	LISTINO (IVA ESCLUSA)
<i>Le Riserve</i>					
	Don Andrea Rosso "Riserva del Fondatore"	2020	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 13,90
	Don Andrea Bianco "Riserva del Fondatore"	2020	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 13,90
	Don Andrea Rosato "Riserva del Fondatore"	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 13,90
<i>I Classici</i>					
	Aglianico del Beneventano IGP	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Aglianico del Beneventano IGP	2021	0,375	cartone da 12 bottiglie	€ 5,90
	Falanghina del Beneventano IGP	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Falanghina del Beneventano IGP	2021	0,375	cartone da 12 bottiglie	€ 5,90
	Fiano Campania IGP	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Fiano Campania IGP	2021	0,375	cartone da 12 bottiglie	€ 5,90
	Greco Campania IGP	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Greco Campania IGP	2021	0,375	cartone da 12 bottiglie	€ 5,90
<i>Le Origini</i>					
	Lacryma Christi Bianco DOC	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Lacryma Christi Rosso DOC	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Lacryma Christi Rosato DOC	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
	Gragnano della penisola sorrentina DOC	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 8,90
<i>Gli Spumanti</i>					
	Don Andrea Brut	S.A.	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 9,90
	Don Andrea Brut	S.A.	1,5 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 21,00
	Don Andrea Moscato	S.A.	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 9,90
	Don Andrea Moscato	S.A.	1,5lt	cassetta da 1 bottiglia	€ 21,00
<i>La Birra</i>					
	"Da" Birra Bionda	S.A.	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 6,50
	"Da" Birra Bionda	S.A.	0,375 lt.	cartone da 12 bottiglie	€ 4,10

FAMIGLIA PAGANO SRL  
Via Silvio Pedicini, snc – 82030 Foglianise (BN) – Tel/Fax: 081-5189684 per info contabili  
P.iva 01751210624



CODICE	DENOMINAZIONE VINO	ANNATA	FORMATO	CONFEZIONE	LISTINO (IVA ESCLUSA)
--------	--------------------	--------	---------	------------	-----------------------

*I Monovarietali 4.5*

	Fiano Benventano 4.5	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 7,50
	Falanghina Beneventano 4.5	2021	0,75 lt.	cartone da 6 bottiglie	€ 7,50
	Greco Beneventano 4.5	2021	0,75 lt	cartone da 6 bottiglie	€ 7,50
	Aglianico Beneventano 4.5	2020	0,75 lt	cartone da 6 bottiglie	€ 7,50
	Primitivo del salento	2020	0,75 lt	cartone da 6 bottiglie	€ 8,50

*Gli Spumanti 4.5*

	Millesimato 4.5 extradry	S.A.	0,75 lt	cartone da 6 bottiglie	€ 7,50