



**CANONICO & SANTOLI**  
Vini d'Irpinia





[canonicoesantoli.it](http://canonicoesantoli.it)





# “ Amorevole Scambio

Irpinia, terra magica e contraddittoria  
di gente caparbia e natura incontaminata

## *Lovely Exchange*

Irpinia, magic land, rich of contradictions  
made of stubborn people and pristine nature

”



radicirpine di

# CANONICO & SANTOLI

Nel 2013 Gennaro Canonico e Gerardo Santoli, giovani imprenditori legati alle proprie “radici irpine”, fondano l’azienda Canonico & Santoli, con l’intento di far conoscere e promuovere le produzioni di nicchia del territorio irpino, valorizzare il vino come lo si faceva un tempo, sia sul territorio nazionale che internazionale.

*In 2013 Gennaro Canonico and Gerardo Santoli, young businessmen, strictly tied to their local “Irpinian roots”, established the winery Canonico & Santoli.*



“

Il progetto vinicolo parte da Rocca San Felice, terra natia di Gerardo. Dall'intento iniziale di produrre vini per sé e per i propri amici, i due giovani imprenditori coltivano l'ambizione di migliorare la produzione coinvolgendo Arturo Erbaggio, attuale enologo dell'azienda.

*The wine business project has began in Rocca San Felice, Gerardo's homeland. Initially, the two were producing wine for themselves and for friends only, but little by little, the ambition of increasing the quality pushed them to involve the winemaker, Arturo Erbaggio.*

”



# Le Radici Irpine

Rocca San Felice è un borgo di circa 800 persone a 750 mt slm, circondato dall'area archeologica della Valle d'Ansanto, anche detta "Mefite". Da qui parte il progetto enologico, prendendo ispirazione proprio dalla terra vulcanica e ricca di storia.

Il **logo aziendale** ritrae una moneta antica con il volto di una dea di origine italica, ritrovata nell'area del parco archeologico. Di ispirazione mitologica sono anche le etichette della cantina: **Iside**, dea della fertilità, della luce, la stessa luminosità che troviamo nel Fiano di Avellino, così ricco di riflessi, che dall'oro verde virano verso i toni dorati, dopo qualche anno di affinamento. **Mefite**, dea Italica, fonte dell'aria sulfurea che si respira nei dintorni del laghetto di Rocca San Felice, che ricorda i sentori minerali e tufacei del Greco di Tufo. Ed ancora **Horus**, figlio di Iside, divinità legata alla potenza, come potente è il Taurasi cui dà il nome, con la sua struttura e il tannino dell'aglianico ingentilito dal lungo affinamento in legno.

## IRPINIAN ROOTS

*Rocca San Felice is a tiny town of 800 people, at 750 mts above sea level, surrounded by the archeological site Valle d'Ansanto, also known as "Mefite". Their dream started here, from this volcanic place, full of history. The winery's logo picture is an ancient coin, with the face of a local Goddess (dated IV century b.C.). Even the wines' names are inspired by local myths: Iside, the Goddess of fertility, of the light, recalling the brightness of Fiano di Avellino, with its shining golden yellow, even after some years of aging. Mefite, Italic Goddess, responsible of the sulphurous air, typical of the area around the lake of Rocca San Felice, recalling the minerality of Greco di Tufo. And then, Horus, son of Isides, God of Power, as strong as Taurasi, with its body and tannins, mellowed by the long aging in oak.*









## I Vini

Poche etichette che proclamano la propria appartenenza all'Irpinia, già dal nome: Hirpus, Lupò, Mefite... Arturo Erbaggio, agronomo ed enologo dell'azienda, lavora in vigna e in cantina con il massimo rispetto delle uve: l'uso di rame e zolfo sui filari, dei lieviti autoctoni in cantina, la pressatura delle uve intere e le chiarifiche statiche a bassa temperatura sono alcune delle accortezze per la produzione di vini eleganti, autentici e longevi.

***THE WINES.** The labels' names claim clearly the feeling of belongingness to Irpinia: Hirpus, Lupò, Mefite... Arturo Erbaggio, vinegrower and winemaker is faithful to this philosophy: low use of copper and sulphur in the vineyard, according to the organic system; native yeasts for the fermentation; crushing whole grapes and low temperature clearing. This means respecting the grapes and making elegant, real and long lasting wines.*





# Vini Bianchi e bollicine



*WHITE AND SPARKLING WINES*





*Iside, the Goddess of fertility, of the light, recalling the brightness of Fiano di Avellino.*

Iside, dea della fertilità, della luce, la stessa luminosità che troviamo nel Fiano di Avellino, così ricco di riflessi, che dall'oro verde virano verso i toni dorati, dopo qualche anno di affinamento.

## Iside

**Denominazione:** Fiano di Avellino DOCG

**Vitigno:** Fiano 100%

**Zona di produzione:** Lapio

**Terreno:** Argilloso - Calcareo

**Altitudine:** 400 mt. slm

**Esposizione:** Nord-Ovest

**Resa per ettaro:** 80 Quintali

**Forma di allevamento:** Impianto a spalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** Manuale nella prima decade di ottobre

**Affinamento:** Sei mesi di cui quattro in acciaio sulle fecce fini e due in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verdolini

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°

**Gradazione:** 13,00 %

**Note di degustazione:** Eleganti sentori di fiori di campo e salvia, pesca bianca con finale di nocciola

**Abbinamenti:** Piatti a base di pesce, risotti e formaggi freschi. Perfetto a tutto pasto o per un aperitivo

**Formato bottiglia:** 750 ml

**Appellation:** Fiano di Avellino DOCG

**Grape:** Fiano 100%

**Area of Production:** Lapio

**Soil:** Chalky- clay

**Altitude:** 400 mt. asl

**Exposure:** North-West

**Yield per Hectare:** 8 Tons

**Training system:** Trellising and guyot pruned

**Harvest:** Manual, by mid October

**Aging:** Four months on lees in stainless steel tanks and two months in bottle

**Colour:** Brilliant greenish yellow

**Suggested serving temperature:** 8-10 °C

**Alcohol Content:** 13,00 by vol.

**Tasting notes:** Elegant floral notes of sage and wildflowers, with fruity reminiscence of white peach, with a backtaste of hazelnut

**Food Pairing:** seafood and seashells, semiaged cheeses

**Bottle size:** 750 ml



Mefite, Italic Goddess, responsible of the sulphurous air, typical of the area around the lake of Rocca San Felice, recalling the minerality of Greco di Tufo.

Mefite, dea Italica, fonte dell'aria sulfurea che si respira nei dintorni del laghetto di Rocca San Felice, che ricorda i sentori minerali e tufacei del Greco di Tufo.

## Mefite

**Denominazione:** Greco di Tufo DOCG

**Vitigno:** Greco 100%

**Zona di produzione:** Santa Paolina

**Terreno:** Argilloso - Calcareo

**Altitudine:** 500 mt. slm

**Esposizione:** Sud-Est

**Resa per ettaro:** 70 Quintali

**Forma di allevamento:** Impianto a spalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** Manuale nella prima decade di ottobre

**Affinamento:** Sei mesi di cui quattro in acciaio sulle fecce fini e due in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi dorati

**Temperatura di servizio:** 8° - 10°

**Gradazione:** 13,00 %

**Note di degustazione:** Al naso è intenso e complesso con tipici sentori di frutta gialla. Al gusto è fresco e voluminoso con un lungo finale minerale

**Abbinamenti:** Frutti di mare, piatti a base di pesce, formaggi semistagionati

**Formato bottiglia:** 750 ml

**Appellation:** Greco di Tufo DOCG

**Grape:** Greco 100%

**Area of Production:** Santa Paolina

**Soil:** Chalky- clay

**Altitude:** 500 mt. asl

**Exposure:** South - East

**Yield per Hectare:** 7 Tons

**Training system:** Trellising and guyot pruned

**Harvest:** Manual, by mid October

**Aging:** Four months on lees in stainless steel tanks and two months in bottle

**Colour:** Deep golden yellow

**Suggested serving temperature:** 8-10 °C

**Alcohol Content:** 13,00 by vol.

**Tasting notes:** Powerful and strong aromas on the nose, recalling the typical yellow fruit flavours, with a mineral and slightly sweet backtaste

**Food Pairing:** seafood and seashells, semiaged cheeses

**Bottle size:** 750 ml



Lupò, the wolf, is the symbol of Irpinia, that can see through the darkness by its shiny and vibrant eyes, as the bubbles of this salty and crispy sparkling wine.

Il lupo è il simbolo dell'Irpinia, vede nel buio con i suoi occhi luminosissimi e vibranti come il perlage di questo spumante dal gusto fresco e sapido.

## Lupò

**Denominazione:** Irpinia Fiano Spumante DOP Brut

**Vitigno:** Fiano 100%

**Zona di produzione:** Montefalcione

**Terreno:** Argilloso - Calcareo

**Altitudine:** 400 mt. slm

**Esposizione:** Nord-Ovest

**Resa per ettaro:** 80 Quintali

**Forma di allevamento:** Impianto a spalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** Manuale nella prima decade di settembre

**Metodo di Produzione:** Charmat

**Colore:** Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Gradazione:** 12,00 %

**Note di degustazione:** Al naso si esprime con piacevoli note agrumate e di fiori bianchi. Al palato è fresco, agile e con una buona sapidità

**Abbinamenti:** La sua struttura permette di abbinare questo spumante a tutto pasto

**Formato bottiglia:** 750 ml

**Appellation:** Irpinia Fiano Spumante DOP Brut

**Grape:** Fiano 100%

**Area of production:** Montefalcione

**Soil:** Chalky-clay

**Altitude:** 400 mt. asl

**Exposure:** North-West

**Yield per hectare:** 8 Tons

**Training system:** Trellising and guyot pruned

**Harvest:** Manual, by mid September

**Production method:** Charmat - refermentation in pressurised tanks

**Colour:** Straw yellow, with elegant and persistent bubbles

**Suggested serving temperature:** 6-8 °C

**Alcohol Content:** 12,00 by vol.

**Tasting notes:** Suggestions of white flowers and delicate dried fruit flavours, recalling hazelnuts. Crispy and refreshing on the palate

**Food pairing:** Its full bodied taste and structure make this Spumante a perfect pairing from canapés to main courses

**Bottle size:** 750 ml



Vini Rossi 

*RED WINES*





Hirpi comes from the ancient local language and means "wolf", rebel and grumpy animal similar to the austere and difficult Aglianico grape.

Hirpi deriva dal termine osco hirpus, cioè "lupo", animale ribelle e scontroso che per questo vino rappresenta l'aglianico, vitigno austero e difficile.

## Hirpus

**Denominazione:** Irpinia DOC Aglianico

**Vitigno:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** Montemarano

**Terreno:** Argilloso - Calcareo

**Altitudine:** 350 - 500 mt. slm

**Esposizione:** Diverse da Sud-Ovest a Nord-Est

**Resa per ettaro:** 70 Quintali

**Forma di allevamento:** Impianto a spalliera con potatura a cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale nell' ultima decade di ottobre

**Affinamento:** Dodici mesi tra acciaio e barriques di secondo passaggio

**Colore:** Rosso rubino

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°

**Gradazione:** 13,00 %

**Note di degustazione:** Sentori di frutti rossi di bosco, pepe nero e spezie mediterranee

**Abbinamenti:** Carni rosse, formaggi stagionati e salumi della tradizione irpina

**Formato bottiglia:** 750 ml

**Appellation:** Irpinia DOC Aglianico

**Grape:** Aglianico 100%

**Area of Production:** Montemarano

**Soil:** Chalky- clay

**Altitude:** 350-500 mt. asl

**Exposure:** South-West to North-East

**Yield per Hectare:** 7 Tons

**Training system:** Trellising and cordon spur pruned

**Harvest:** Manual, at the end of October

**Aging:** Twelve months in both stainless steel and two-year old barriques

**Colour:** Ruby red

**Suggested serving temperature:** 18-20 °C

**Alcohol Content:** 13,00 by vol.

**Tasting notes:** Deep and enveloping of red fruits and berries, followed by spicy notes recalling black peppers and spices.

**Food Pairing:** Steak, aged cheeses, local cold cuts

**Bottle size:** 750 ml



*Horus, son of Isides, God of Power, as strong as Taurasi, with its body and tannins, mellowed by the long aging in oak.*

Horus, figlio di Iside, divinità legata alla potenza, come potente è il Taurasi cui dà il nome, con la sua struttura e il tannino dell'aglianico ingentilito dal lungo affinamento in legno.

## Horus

**Denominazione:** Taurasi D.O.C.G. Riserva

**Vitigni:** Aglianico 100%

**Zona di produzione:** Montemarano

**Terreno:** Argilloso - Calcareo

**Altitudine:** 350 - 500 mt. slm

**Esposizione:** Diverse da Sud-Ovest a Nord-Est

**Resa per ettaro:** 60 Quintali

**Forma di allevamento:** Impianto a spalliera e potatura a cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale nella prima decade di novembre

**Fermentazione:** In acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Diciotto mesi in botte di rovere e barriques di rovere francese a media tostatura e almeno altri sei in bottiglia

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Temperatura di servizio:** 18° - 20°

**Gradazione:** 14,00 %

**Note di degustazione:** Eleganti sentori di frutta rossa in confettura con aromi floreali e speziati che si sposano a sentori di frutta sotto spirito

**Abbinamenti:** Primi piatti al sugo di carne, carni rosse arrosto, formaggi a pasta dura stagionati

**Formato bottiglia:** 750 ml

**Appellation:** Taurasi DOCG Riserva

**Grape:** Aglianico 100%

**Area of Production:** Montemarano

**Soil:** Chalky- clay

**Altitude:** 350 - 500 mt. slm

**Exposure:** South-West to North-East

**Yield per Hectare:** 6 Tons

**Training system:** Trellising and cordon spur pruned

**Harvest:** Manual, first week of November

**Aging:** Eighteen months in tonneaux and medium toasted barriques and six months in bottle

**Colour:** Deep ruby red

**Suggested serving temperature:** 18-20 °C

**Alcohol Content:** 14,00 by vol.

**Tasting notes:** Elegant aromas of berry jam, together with floral and spicy notes

**Food Pairing:** Red meat based courses, roastbeef, aged hard cheeses

**Bottle size:** 750 ml





# Accessori

*PROMOTIONAL  
ACCESSORIES*

Mes

Greco  
di Tufo

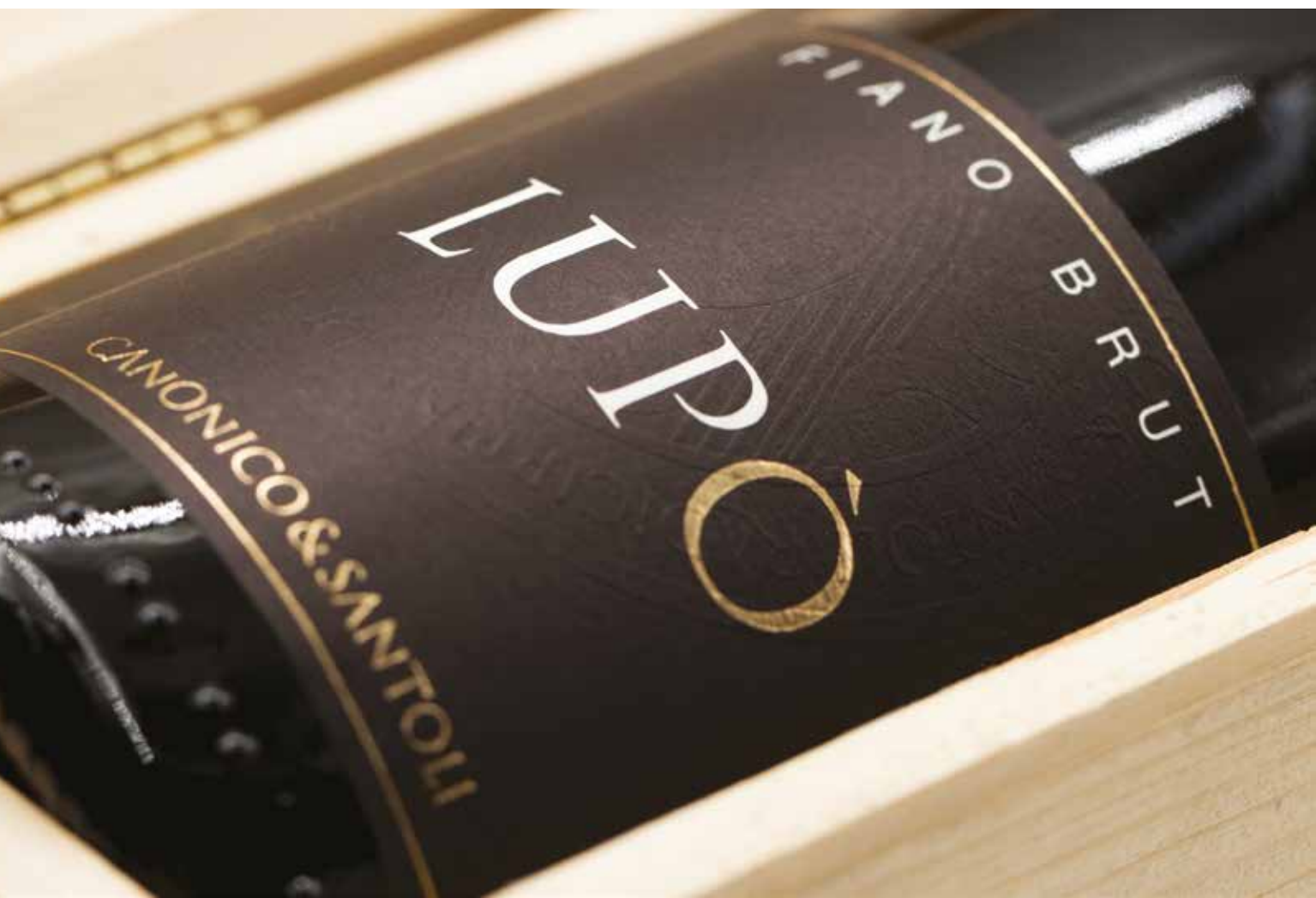


CANONICO & SANTOLI



Confezioni 

*PACKAGING*





## CANONICO & SANTOLI



### Art. 101

CASSETTA LEGNO MASSELLO  
> BOTTIGLIA VINO

*One bottle wooden box*



Code	Descrizione / Description
101-01	Cassetta legno massello/wooden box + 1 Bottiglia/bottle Hirpus Irpinia Aglianico DOC
101-02	Cassetta legno massello/wooden box + 1 Bottiglia/bottle Iside Fiano di Avellino DOCG
101-03	Cassetta legno massello/wooden box + 1 Bottiglia/bottle Mefite Greco di Tufo DOCG
101-04	Cassetta legno massello/wooden box + 1 Bottiglia/bottle Taurasi Horus Riserva DOCG

### Art. 101-05

CASSETTA LEGNO MASSELLO  
> BOTTIGLIA SPUMANTE

*One bottle sparkling wine wooden box*



# CANONICO & SANTOLI

## Art. 106

CASSETTA LEGNO MASSELLO  
> 6 BOTTIGLIE

*Six bottles wooden box*

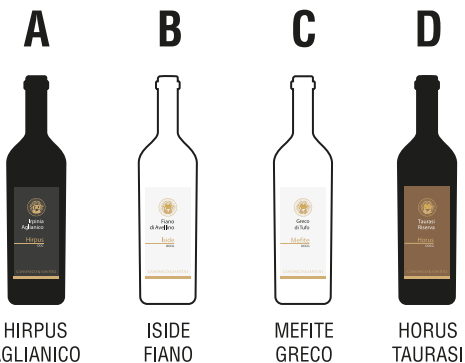
106-01	2 A	2 B	2 C	106-06	3 A	3 C
106-02	2 A	2 B	2 D	106-07	3 A	3 D
106-03	2 A	2 C	2 D	106-08	3 B	3 D
106-04	2 B	2 C	2 D	106-09	3 B	3 C
106-05	3 A	3 B		106-10	3 C	3 D

## Art. 103

CASSETTA LEGNO MASSELLO  
> 3 BOTTIGLIE

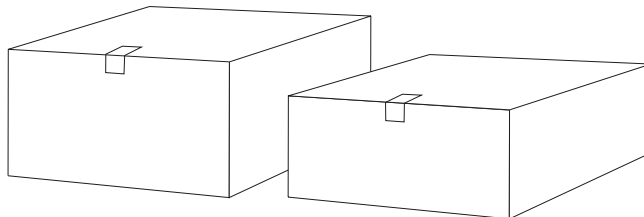
*Three bottles wooden box*

103-01	1 A	1 B	1 C	103-03	1 A	1 C	1 D
103-02	1 A	1 B	1 D	103-04	1 B	1 C	1 D



COMPONI LA TUA CONFEZIONE / *Make your box*

106-11	PERSONALIZZATA DA 6 BOTTIGLIE / <i>Six bottles personalized</i>
103-05	PERSONALIZZATA DA 3 BOTTIGLIE / <i>Three bottles personalized</i>





canonicoesantoli

RADICIRPINE D  
CANONICO & SANTOLI

## CANONICO & SANTOLI



### Art. 201

SHOPPER IN CARTA  
> BOTTIGLIA SINGOLA  
PLASTIFICAZIONE OPACA  
STAMPA ORO PANTONE

*One bottle paper shopper*

### Art. 203

SHOPPER IN CARTA  
> 3 BOTTIGLIE  
PLASTIFICAZIONE OPACA  
STAMPA ORO PANTONE

*Three bottle paper shopper*



### Art. 206

SHOPPER IN CARTA  
> 6 BOTTIGLIE  
PLASTIFICAZIONE OPACA  
STAMPA ORO PANTONE

*Six bottle paper shopper*

## CANONICO & SANTOLI



### Art. 300

BOX  
> BOTTIGLIA VINO  
PLASTIFICAZIONE OPACA  
STAMPA ORO PANTONE

*One bottle paper box*

### Art. 300-01

BOX  
> BOTTIGLIA SPUMANTE  
PLASTIFICAZIONE OPACA  
STAMPA ORO PANTONE

*One sparkling wine bottle paper box*



Oggettistica

*WINE ITEMS*



## CANONICO & SANTOLI



**Art. 400**  
CALICE  
SERIGRAFATO  
*Silkscreened glass*



**Art. 401**  
SECCHIELLO  
PER VINO/SPUMANTE  
ACRILICO  
COLORE: BIANCO  
STAMPA: ORO  
*Ice bucket*



**Art. 402**  
SOTTOBICCHIERI  
SUGHERO - Ø100 X 5 MM  
STAMPA LOGO  
*Silkscreened cork coasters*





**Art. 403**

CAVATAPPI PROFESSIONALI  
DI ALTA QUALITÀ  
100% MADE IN ITALY  
CON MECCANISMO  
DI ESTRAZIONE BREVETTATO  
COLORE: BIANCO  
STAMPA: ORO

*High quality corkscrew 100% made italy*

**Art. 403-01**

CAVATAPPI  
IN ASTUCCIO/BRUCHE VINI  
PLASTIFICAZIONE SOFT TOUCH  
LOGO RILIEVO UV

*Corkscrew with mini-brochure*



## CANONICO & SANTOLI



### Art. 405

CONFEZIONE REGALO - CUVEE  
SPUMANTE LUPÒ  
SET 2 CALICI  
SLOT BOTTIGLIA  
CAVATAPPI

*Gift box - Set of  
Lupò Sparkling  
two glasses  
corkscrew*



### Art. 404

SPECIALE BORSETTA DA GHIACCIO  
PER TRASPORTARE, PRESENTARE  
E RINFRESCARE I TUOI VINI.  
COLORE: TRASPARENTE  
STAMPA: ORO

*Clear Ice Bag*





Fiano  
di Avellino

Iside  
DOCG

DOCG

Torus

Taurasi  
Riserva







Canonico & Santoli s.r.l.s.  
Viale Italia, 50  
83100 Avellino (AV) Italia  
Telefono: +39 0825 784671  
Email: [info@canonicoesantoli.it](mailto:info@canonicoesantoli.it)

The bottom half of the image features a series of white, wavy, concentric lines that resemble topographical contours or a stylized landscape. These lines flow from the right side towards the left, creating a sense of movement and depth against the solid gold background.

# CANONICO & SANTOLI

---

Vini d'Irpinia

[canonicoesantoli.it](http://canonicoesantoli.it)

*Progetto grafico, fotografia e stampa:  
Graffiti Avellino - italiagraffiti.it*

