



## Nel cuore dell'Irpinia c'è una bioarchitettura che produce i vini identitari del territorio

*Nella terra dei lupi e dei falò, dei castelli e delle tarantelle, la cantina Fiorentino fa svettare l'Aglianico e il Coda di volpe. La trasformazione di una casa di campagna in un pugno di etichette che hanno conquistato premi e riconoscimenti, anche sotto il profilo del rapporto qualità-prezzo*

Nelle campagne del piccolo borgo rurale di Paternopoli, nell'avellinese, una vecchia masseria che vendeva damigiane per pochi affezionati clienti ha cambiato pelle e oggi produce le migliori espressioni vinicole della zona: l'**Aglianico Doc**, il **Taurasi Docg Riserva** e il **Taurasi Docg**, il **Rosato di Aglianico** e il **Coda di Volpe bianco**.



L'esterno della cantina, realizzata secondo i principi della bioarchitettura (Foto © Fiorentino).

## Storia della Cantina Fiorentino a Paternopoli

Una storia che parte da lontano e che ha come unico, indiscusso, protagonista l'**amore per il territorio**. Un posto prima lasciato da un nonno e un padre emigrante alla volta di Chelsea e Boston e poi ritrovato per realizzare il sogno di sempre: un unico progetto di famiglia che, attraverso il vino, parlasse di memoria e innovazione.

«Mi chiedono spesso perché coltiviamo solo l'uva Aglianico e il Coda di volpe. La nostra è una scelta di rispetto della vocazione del territorio e della tradizione familiare, che dai nonni è passata ai nostri genitori e prosegue con le nuove generazioni.» – spiega **Giovanni Fiorentino** nel descrivere la storia e le scelte dell'azienda agricola Fiorentino, l'impresa di famiglia – «La risposta è nella vitalità di questa terra vulcanica, dove l'aglianico esprime il suo carattere, dove nasce il "Taurasi" più autentico e dove da sempre la Coda di Volpe rappresenta il vero "bianco" di Paternopoli. Nei vini che produciamo c'è il racconto di un impegno familiare di rispetto dell'ambiente, della natura, con l'obiettivo costante della qualità», chiosa Fiorentino che, insieme ai suoi fratelli, ha dato linfa e sostanza all'impresa agricola.



Giovanni Fiorentino nei suoi vigneti (Foto © Fiorentino).

La prima imbottigliatura del 2016 ha inaugurato il nuovo corso, quello della ripresa in forma moderna e innovativa della cantina, realizzata in legno e con **tecniche di bioarchitettura** da maestranze locali, immaginata come uno spazio di relazione tra la campagna e l'uomo. Un paesaggio morbido, florido, che con le sue peculiarità morfologiche dona sfumature uniche ad ogni bottiglia.

Sostenibilità ambientale e integrazione paesaggistica si intrecciano perfettamente, innestandosi in un percorso più generale di luoghi da visitare, dal **castello di Gesualdo** all'**Abbazia del Goleto**, passando per le **Mefite** cantate da Virgilio nell'Eneide, e anche di produzioni agricole ed enogastronomiche tipiche.

### **Azienda Agricola Fiorentino**

Contrada Barbassano snc – Paternopoli (Avellino)

Tel.: +39 347 4869310 | [fiorentinovini.it](http://fiorentinovini.it)

### **Data di creazione**

06/02/2025

### **Autore**

selena-vacca