

La Sagliutella è un'azienda agricola che si estende per oltre venti ettari, nell'omonima località del comune di Alvignano.

Posizionata sulle colline incastonate nella valle del Medio Volturno, ben esposta al sole e accarezzata dal soffio dei venti del vicino massiccio del Matese.

L'azienda è attiva nel settore agricolo da tempo e negli ultimi anni ha dato nuova vita ad una delle tradizioni familiari più antiche: la viticoltura.

Sono stati impiantati più di due ettari di vigneto in un territorio nel quale la coltivazione dell'uva risale ai tempi dell'antica Cubulteria, città sannita su cui è sorta l'odierna Alvignano.

È la tradizionalità a caratterizzare la scelta dei vitigni.

La tipologia d'uva principalmente coltivata è il Pallagrello.

Un vitigno autoctono la cui storia si intreccia con quella dei Borbone, dal quale si produce l'omonimo vino nero e bianco.

Altre scelte importanti sono state indirizzate verso il Barbera e il Primitivo. Vitigni antichi e pregiati che, grazie alle moderne tecniche di vinificazione praticate in azienda, danno vita a vini apprezzati che ben incarnano la passione, competenza e dedizione con cui vengono prodotti.

La Sagliutella ha dato vita, inoltre, ad un ambizioso progetto volto alla riscoperta di un antico vitigno autoctono presente nei terreni locali: un'uva tardiva a bacca bianca, quasi scomparsa e non molto conosciuta, chiamata anticamente "Ngannapastore".

L'azienda si è proposta di ottenere il riconoscimento di questo vitigno e la vinificazione e spumantizzazione delle sue uve creando un prodotto tipico e nel contempo unico per il territorio.



Primo Santagata

Tradizioni di famiglia

