



# I TRE MORI



SELEZIONE DI VINI PREGIATI DELLA CAMPANIA



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



## IL MARCHIO

Il marchio "I Tre Mori" nasce dalla passione e dall'esperienza nel mondo del vino combinate alla voglia di valorizzare il proprio territorio di origine: la Campania. L'intento è la produzione di vini di qualità superiore prodotti esclusivamente con vitigni autoctoni selezionati.

Per ogni vendemmia vengono scelte le migliori uve valutate secondo rigidi criteri agronomici da tre territori campani, il Vesuvio, il Sannio Beneventano e l'Irpinia.

Il fine aziendale è quello di garantire in ogni annata il più alto livello qualitativo per i propri vini esaltando le caratteristiche dei vitigni inseriti nei determinati microclimi.

## THE BRAND

The brand "I tre Mori" comes from the passion and experience in the wine sector combined at the strongly interest to contribute to development of its own Origins' Area, the Campania region.

Focus is the production of finest quality wines made by the selection of only native grape variety.

During each harvest are chosen the best grapes evaluated throughout the strongest agronomy's criteria from three Campania Areas, the Vesuvio, Sannio Beneventano and Irpinia.

Final Company target is to ensure the highest quality level every year exalting the grape characteristics included in the different microclimate.

CODA DI VOLPE  
DEL SANNIO  
D.O.P.



FALANGHINA  
DEL SANNIO  
D.O.P.



FIANO  
DI AVELLINO  
D.O.P.



LACRYMA CHRISTI  
DEL VESUVIO  
D.O.P.



GRECO DI TUFO  
D.O.C.G.



IRPINIA GRECO  
D.O.C.  
SPUMANTE BRUT



AGLIANICO  
DEL SANNIO  
D.O.P.



BARBERA  
DEL SANNIO  
D.O.P.



IRPINIA  
AGLIANICO  
D.O.P.



LACRYMA CHRISTI  
DEL VESUVIO  
D.O.P.



TAURASI  
D.O.C.G.



ROSÉ  
SPUMANTE  
EXTRA DRY



## TERRITORI

**VESUVIO** L'area vinicola del Vesuvio si trova a ridosso del famoso vulcano e le colline che lo circondano dall'entroterra fino al mare. Il terreno lavico, scuro e poroso trattiene l'umidità e dà origine a vini concentrati e minerali. Il clima è molto mite e temperato fresco. La vicinanza del mare rende le estati poco afose per effetto delle brezze marine presenti.

**IRPINIA** Il territorio irpino è caratterizzato da una estesa fascia collinare e da numerosi boschi. I terreni sono compatti, poveri di sostanze organiche ma ricchi di minerali così da ottenere vini più sapidi e strutturati. Il clima è quello classico montano, continentale con inverni rigidi ed estati fresche.

**SANNIO** L'ambiente pedoclimatico beneventano è da considerarsi eterogeneo perché presenta colline, grosse valli e monti. I terreni sono costituiti in massima parte da elementi argilloso - calcarei e in altre zone da sedimenti gessosi, il tutto dona ai vini struttura e freschezza. Le condizioni climatiche sono quelle tipiche delle zone interne a clima continentale con inverni rigidi ed estati fresche.

## TERRITORY

**VESUVIO** The Vesuvio's Grape Area is located between the slopes of the well-known volcano Mount Vesuvius and the surrounded hills from the hinterland till the seaside. Dark and porous lavic soil generates mineral and persistent wines. Temperate and mild climate combined with the sea breeze allow hot and moderately dry summers.


**IRPINIA** The territory is characterized by a network of green hills and valleys. The chalky soil of this region, with relatively poor volcanic origin, and rich in mineral let the wines be relatively firm and salty. Climate is typical of mountains, with strong winter and cool summer.


**SANNIO** The pedo-climatic environment characteristic of Benevento comes from the presence of hills, extensive valleys and mountains. Predominant calcareous clay-based soils combined with limited chalky areas offer to wines the harmonious and fresh taste properties. A continental climate is typically present in these areas with winter temperature cold enough as well as moderate cool summer.



**I TRE MORI**

via Ponte Izzo 82, 80045 Pompei (Naples), Italy  
[www.itremori.it](http://www.itremori.it) - [info@itremori.it](mailto:info@itremori.it)

 +39 331 9473721 (Nunzio)

 +65 9279 3412 / +39 338 6660498 (Ciro)