

CLAU



CLAUDIO CIPRESSI

VIGNAIOLO

CIPRESSI


LA ROSSA

DOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Passione nella conoscenza,
sensibilità nell'intuito,
amore nei valori.
Realizzerai sempre ciò che hai nel cuore.

*Passion for knowledge,
sensitivity and insight,
love in values.
You will realize what's in your heart.*

Claudio

A black and white photograph of a man in a white shirt, seen in profile, holding a wine glass. He is standing in a cellar filled with wooden wine barrels. The lighting is dramatic, highlighting the man's face and the glass against the dark background of the barrels. The man is looking down at the glass, which contains a small amount of wine. The barrels are stacked in rows, creating a sense of depth and tradition. The overall mood is contemplative and focused on the craft of winemaking.

“I miei vini sono ciò che siamo.
Parlare di ognuno di essi è
raccontare ogni singola emozione
con la stessa intensità
che vorrei fosse viva in ogni calice,
in ogni sorso, in ogni sguardo.”

*“My wines are what we are.
To talk about my wine is to talk about each
emotion I would like to be found with the
same intensity in every glass, every sip and
every glance.”*

La prima luce dell'alba, le piogge
della primavera, i momenti
in cui avrei detto basta, ogni piccolo
sorriso, la potenza degli
elementi e la quiete dopo la tempesta.

In ogni bottiglia c'è una storia che
nasce da lontano.

*The first light of dawn, the spring rains, the
moment when I could tell no,
every little smile, the power of elements and
the calm that comes after the storm.*

In every bottle there is a story comes from a far.





Dove tutto nasce

Where everything is born

San Felice del Molise
Provincia di Campobasso
Regione Molise - ITALIA

San Felice del Molise
Province of Campobasso
Molise region - ITALY

altitudine / elevation
548m s.l.m.

coordinate / coordinates
41°53' 31"20 N
14°42' 5"04 E



Se per Hemingway il vino è uno dei maggiori segni di civiltà, per Claudio Cipressi è il segno distintivo per valorizzare la terra in cui è nato, il Molise.

Una regione con una morfologia territoriale unica che conserva come paesaggio largamente incontaminato numerose eccellenze e moltissime potenzialità. Anche nella vigna.

È per questo che Claudio, con l'entusiasmo e la convinzione delle cose nuove, coltiva ogni giorno circa quindici ettari vitati con piante autoctone: 12 di Tintilia del Molise, 1,5 di Montepulciano, circa 1 a Falanghina e 0,5 di Trebbiano.

If wine was one of the most important signs of civilization for Hemingway, for Claudio Cipressi it's giving value to the land where he was born - Molise.

Molise is a beautiful region with a unique landscape. It is largely uncontaminated and the vineyards have great potential, which is why Claudio cultivates 16 hectares with enthusiasm.

The native grape vines he grows now include: 12 Molise Tintilia, 1,5 Montepulciano, about 1 Falanghina and 0.5 Trebbiano.



Il suo metodo è rigorosamente biologico per la coltivazione in vigna, un rispetto dell'ambiente che certifica l'azienda come BIO e dal 2014 anche la Cantina: la selezione è quasi maniacale per le uve che si sceglie di raccogliere, perché la natura le presenta sane e di ottima qualità, con una cernita manuale grappolo per grappolo.

In cantina Claudio adotta processi di lavorazione tradizionali, non invasivi, con grande attenzione alle temperature dei mosti e l'utilizzo accurato delle botti per affinare il vino senza interferire con il frutto, alterando un sapore che vuole invece rispettare in ogni sorso la personalità del vitigno d'origine.

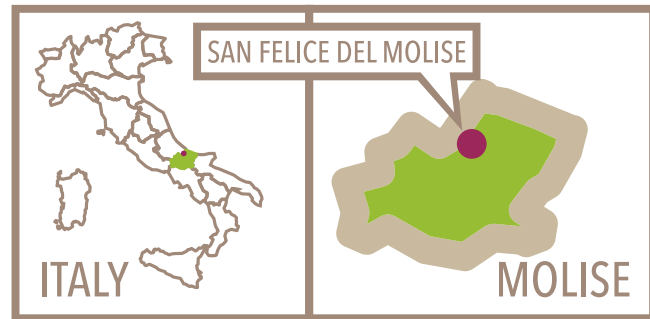
Un principio di partenza che è il presupposto, secondo Claudio, per migliorare quotidianamente la qualità dei propri prodotti, con la volontà di far competere genuinamente i vini del Molise, quelli del vignaiolo Cipressi, con altri grandi vini italiani.

Claudio's cultivation method is strictly organic out of respect for the environment, the farm is officially certified as organic and since 2014 also the winery is certified as organic .

He is extremely picky in choosing which grapes to harvest, selecting each bunch by hand. In the wine cellar he uses a traditional, non invasive method to process the grapes.

He pays a lot of attention to the temperature of the grape must and to accurately use the barrels for perfecting the wine. No fruit is added during aging, which alters the taste, and so the original flavor of the grapes can be tasted in every sip.





CLAUDIO CIPRESSI
Azienda Biologica

CONTRADA MONTAGNA 11/B
86030 SAN FELICE DEL MOLISE (CB) | ITALY
Tel: +39 335 1244859
info@claudiocipressi.it



www.claudiocipressi.it

