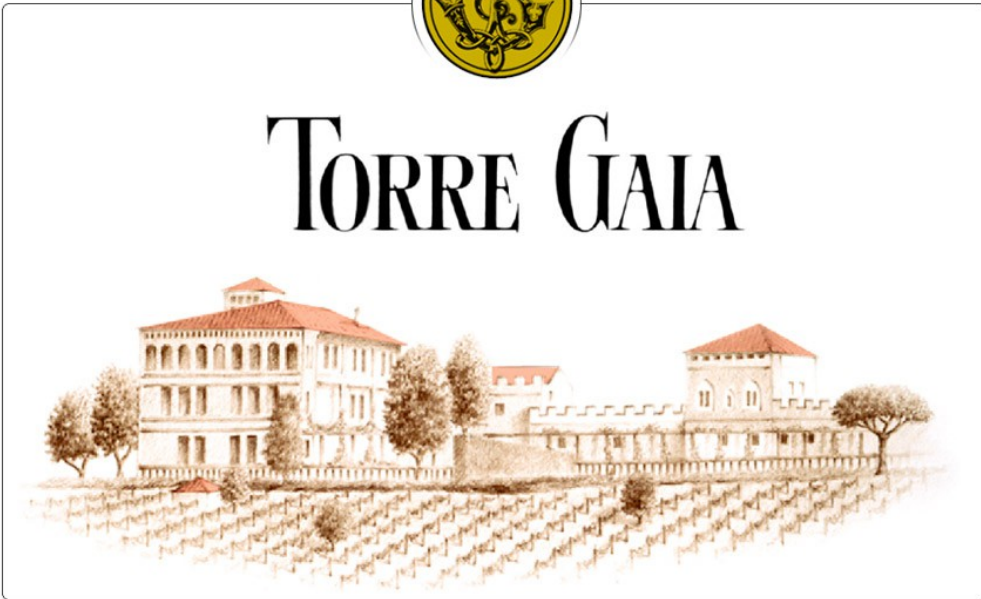


TENUTA



TORRE GAIA



AZIENDA ENOTURISTICA

Introduzione

La “Fattoria Torre Gaia” è una tenuta agricola costituita agli inizi del 1900 dal dr. Federico Perlingieri, Agronomo e banchiere, che delineò la struttura fondiaria tuttora utilizzata, e costituì una delle prime società di capitali della provincia di Benevento, la Società Agricola Sannite S.p.a., tuttora proprietaria della tenuta.

Nel 1950, la Torre Gaia fu fra le prime aziende in Campania a produrre ed esportare vini fini in bottiglie da tre quarti di litro.

Dopo un periodo di inattività durato circa dieci anni, nel 1976 la Società Agricola Sannite S.p.a. avviò un ambizioso programma di investimento: dal '76 al '79 furono realizzati 70 ettari di nuovi vigneti, nel 1981 furono prodotte le prime bottiglie della nuova azienda, nel 1985 fu inaugurato il moderno Impianto Enologico.

Attualmente l'azienda si estende su una superficie di Ettari 109 e are 44 e comprende un centro aziendale dotato di un moderno stabilimento per la trasformazione delle uve e di una maestosa villa padronale con annessi numerosi locali al servizio della stessa. Inoltre sono presenti otto casolari distribuiti su tutto il territorio aziendale.

La “Fattoria” costituisce un complesso produttivo vitivinicolo integrato, infatti circa il 72% della superficie totale, pari ad 82 ettari, è coltivata a vigneto specializzato, la cui produzione viene interamente trasformata nello stabilimento enologico realizzato all'interno del Centro Aziendale nel 1984. Questo ha una capacità di 20.000 ettolitri ed è dotato di tutte le più avanzate tecnologie per la produzione e l'imbottigliamento di vini e spumanti di qualità, che vengono quindi direttamente commercializzati con il marchio aziendale.

Nel Novembre 2001 la proprietà passa di mano a stimati imprenditori sanniti, costituitisi nella società Torrenova S.r.l..

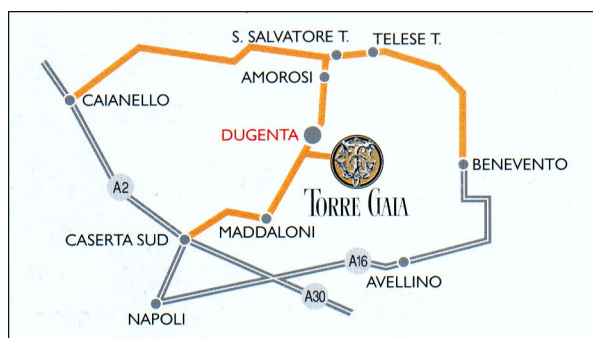
Gli effetti del nuovo dinamismo imprenditoriale si sono concretizzati nel complessivo rilancio dell'azienda, che ha comportato dapprima l'apertura di un moderno e accogliente show-room e nella ripresa di una articolata attività di comunicazione del marchio aziendale, successivamente è stato avviato un progetto di ristrutturazione dei vigneti completato nel 2006; di conseguenza è stata ampliata la gamma dei prodotti inserendo nuovi vini da varietà pregiate quali il Greco ed il Fiano.

La sinergia fra turismo ed enogastronomia è il punto di forza principale dell'intero complesso aziendale, ed in tal senso si è realizzato un elegante ristorante con annesso resort, dotato di una capacità ricettiva di 350 posti a tavola, gradevolmente inserito nella originaria struttura e dotato di sale polifunzionali per la realizzazione di meetings e convegni.

Dopo la presentazione della domanda di concordato preventivo presso il tribunale di Benevento, omologato nel maggio del 2013, l'intero complesso aziendale è stato ceduto in fitto, sotto il controllo dello stesso Tribunale, alla società Diciannovequaranta srl, che attualmente lo conduce, fino al 31/12/2015.

La struttura produttiva

L'azienda agricola



L'Azienda agricola-industriale "Tenuta Torre Gaia", è sita nel Comune di Dugenta (BN), ai piedi del versante sud-ovest del massiccio del Monte Taburno. Il comprensorio è quello della Valle Telesina, zona di antica tradizione viticola e vinicola della Campania.

Ad essa si accede dalla Strada Statale n.

265 che conduce da Caserta a Telesina Terme.

Dal casello autostradale di Caserta Sud é raggiungibile in soli 15 minuti.

La superficie agricola utilizzata complessiva è suddivisa in 33 appezzamenti di terreno, tutti ben accessibili per mezzo di strade interpoderali e carrarecce in ordinario stato di conservazione.

La superficie aziendale è destinata prevalentemente alla coltura della vite, sono altresì presenti oliveti, frutteti e superfici destinate a bosco ceduo. I vigneti sono stati tutti razionalmente impiantati, adottando il sistema di allevamento a G.D.C. (Geneva Double Curtain). Le varietà di uva coltivate sono quelle maggiormente in uso nella zona , il Trebbiano Toscano, la Malvasia di Candia, il Sangiovese, la Falanghina, l' Aglianico per citarne alcuni.

Accanto a questi vitigni, i quali costituiscono la base dei vini a D.O.C. del Sannio, sono stati impiantati anche vitigni di gusto e diffusione internazionale quali lo Chardonnay, ed il Merlot.

Nei terreni agricoli sono presenti otto fabbricati rurali, tutti regolarmente accatastati.



La Cantina



La lavorazione delle uve viene condotta nello annesso Stabilimento che si estende su un' area di 15.000 mq. Di cui circa 4.000 coperti.

Qui le uve vengono ricevute, pesate, scaricate ed avviate alla pigiadiraspatura.

Il mosto ottenuto dopo la pressatura viene portato a temperatura idonea per la decantazione con uno scambiatore di calore fascio tubiero, quindi avviato alla fermentazione. Qualora fosse necessario, in aggiunta alla decantazione, il mosto può essere illimpidito con l'impiego di una centrifuga, oppure di un filtro sotto vuoto da 10 mq. Il ciclo di vinificazione in rosso prevede la macerazione in fermentini di acciaio per alcuni giorni.

La capacità totale dei vasi vinari ammonta a 20.000 ettolitri di cui 14.000 in acciaio

Sedici serbatoi per complessivi 6.300 Ettolitri sono dotati di intercapedini per la circolazione di acqua refrigerata, e collegati all'impianto di produzione del freddo della capacità di 120.000 frigoriferi/ora. Ciò consente di condurre la fermentazione a temperatura controllata per tutta la produzione aziendale.

L'invecchiamento dei vini rossi avviene in una bottaia interrata che ospita 32 botti di rovere di slavia, da 100, 50 e 25 Ettolitri ciascuna, per un totale di 2.000 ettolitri. Qui la temperatura si mantiene naturalmente fra i 12 e i 14 gradi, per tutto l'anno.

La sezione destinata alla spumantizzazione prevede un gruppo di 4 autoclavi, per complessivi 300 Ettolitri, dotate di intercapedini per il caldo ed il freddo.

Le operazioni di affinamento vengono realizzate con l'impiego di un filtro a farina fossile, di un filtro a strati, un impianto di stabilizzazione tartarica in continuo da 15 Ettolitri ora, di un impianto di filtrazione sterile su membrane microfiltranti.

La linea di imbottigliamento ha una capacità operativa di 2.000 pezzi/ora. Le attrezzature installate sono le tra le più moderne, esse richiedono solo 4 operai in condizioni di piena operatività.



I vini



L'azienda opera nel settore dei vini imbottigliati. Produce vini a Denominazione di Origine Controllata "Sannio" ed "Aversa" e Solopaca.

É stata la prima in Campania a produrre e commercializzare uno Spumante a base di Asprinio, ottenendo dal Ministero dell'Agricoltura l'autorizzazione a vinificare fuori zona i vini a D.O.C. "Aversa Asprinio", di cui il tipo Spumante è fra i più apprezzati.

La produzione realizzabile con le sole uve aziendali ammonta a circa 850.000 bottiglie.

Le attività ricettive



La divulgazione della cultura del bere e del vino, passa necessariamente attraverso un corretto abbinamento con il cibo e le tradizioni di accoglienza. Nel ristorante della villa di Torre Gaia protagonista è il vino: gli fanno da spalla piatti a base di carni e selvaggina e pietanze tipiche locali di vario genere che del vino esaltano le qualità.

Il ristorante con annesso Resort è uno dei principali veicoli di promozione dell'immagine aziendale

L'area ricettiva sviluppata all'interno della tenuta Torre Gaia è costituita da un ristorante dedicato prevalentemente al banqueting, con alcune stanze per la ristorazione à la carte, in grado di accogliere fino a 350 persone. Sono state realizzate due cucine, una al servizio del ristorante "a la carte", una al servizio dei banchetti. Esse sono state inserite nella in spazi recuperati all'interno della villa padronale ed attrezzate con quanto di più evoluto esiste nel settore.

Il Resort è stato realizzato all'interno della villa padronale, lasciando inalterato il tipico stile country. È composto da 9 stanze al primo piano e 3 stanze al secondo piano di cui 2 suite. Le camere sono dotate di tutti i confort (bagno privato, aria condizionata, frigobar, tv, ecc.)



Importanti interventi di ristrutturazione hanno riguardato l'esterno e l'interno della villa. L'esterno è stato interessato dai lavori di costruzione delle nuove reti elettrica, idrica, fognaria, dalla realizzazione dell'impianto di depurazione, dal rifacimento della piscina, dal restauro del porticato sulla piscina e del belvedere all'ingresso, dell'intero prato, dei vialetti in tufo, della

sistemazione del verde, dell'impianto di irrigazione ecc.



L'interno è stato interessato da un intervento di razionalizzazione degli spazi e dalla realizzazione ex novo degli impianti termici idraulici e di condizionamento, dell'impianto antincendio ed elettrico, dell'impianto telefonico e telematico, dal rifacimento totale degli infissi e dalla realizzazione di

nuove pareti nelle sale.