

DONNA ELVIRA









LA FAMIGLIA THE FAMILY

Donna Elvira Winery nasce dalla volontà della famiglia Fink di interpretare la bellezza del territorio irpino e coniugare l'amore per la natura con le antiche passioni familiari.

Il progetto è articolato, avvincente, finalizzato a produrre vini di qualità, senza compromessi.

La straordinaria complessità del territorio e l'unicità del clima hanno dato vita ad una produzione enologica che è orgogliosamente tipica, elegante e autentica.

Donna Elvira Winery was born from the desire of the Fink family to interpret the beauty of the Irpinia area and combine love for nature with ancient family passions.

The project is aimed at producing quality wines, without compromise.

The extraordinary complexity of the territory and the uniqueness of the climate have given rise to an oenological production that is proudly typical, elegant, and authentic.

DONNA ELVIRA





I VIGNETI THE VINEYARDS

Le vigne, affacciate sulle dolci e assolate colline irpine, sovrastano la vallata circostante, avendo l'impressione di essere giunti in luoghi in cui il tempo sembra fermarsi.

Ogni vitigno presenta caratteristiche peculiari che conferiscono al vino proprietà organolettiche tipiche.

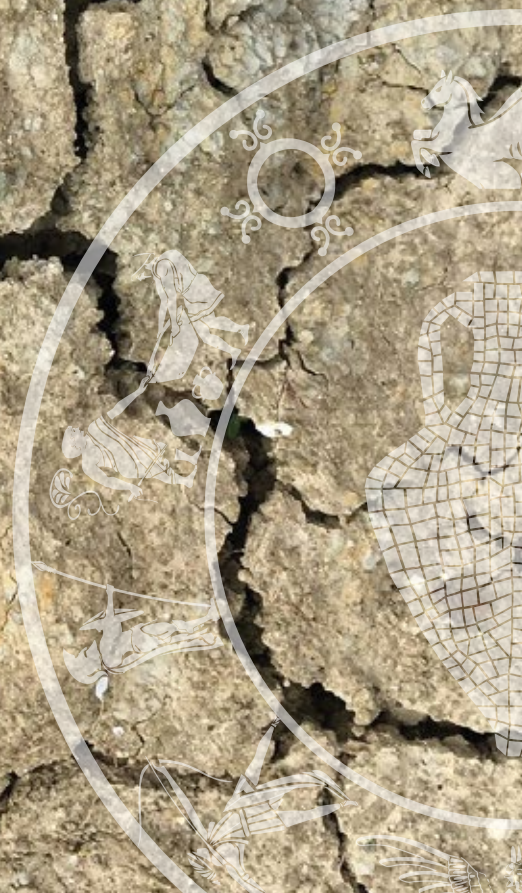
Il clima del territorio è ideale per produrre vini di qualità, ma è soprattutto la fertilità dei suoli e le operazioni colturali a garantire i migliori risultati.

The vineyards overlook the sweet and sunny Irpinia hills and the surrounding valley, where time seems to stand still.

Each grape variety has unique characteristics that give the wine typical organoleptic properties.

The climate of the area is ideal for producing quality wines, but it is above all the fertility of the soil and the cultivation operations that guarantee the best results.

DONNA ELVIRA





LA CANTINA THE WINE CELLAR

La cantina Donna Elvira è ubicata sulla valle che abbraccia il fiume Calore.

È circondata dai vigneti che si possono ammirare, insieme al paesaggio naturale, grazie alle vetrate che delimitano la struttura. Un ambiente dal design moderno, ma perfettamente integrato al profilo delle colline che la circondano. Vero fiore all'occhiello della struttura è la bottaia, interamente interrata, collegata al vigneto attraverso un passaggio sotterraneo.

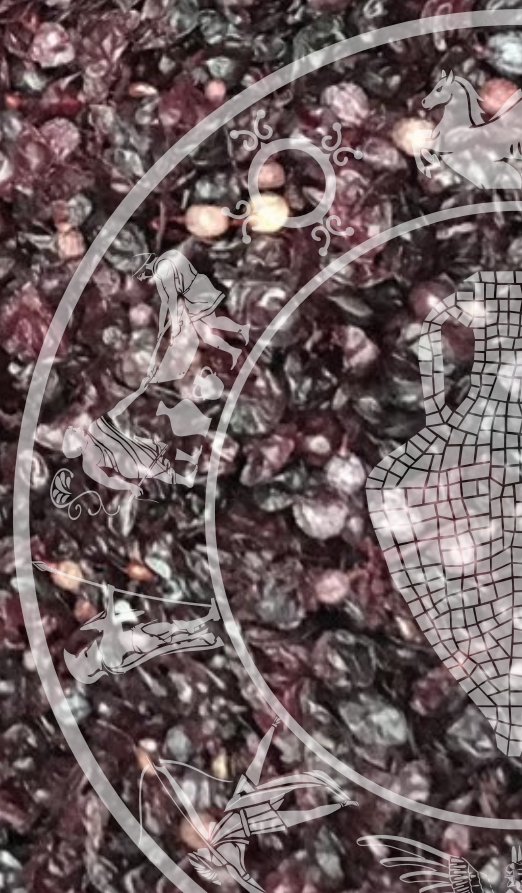
La cantina Donna Elvira è stata pensata non solo come luogo in cui produrre vini pregiati, ma anche come luogo d'evasione e turismo.

The Donna Elvira winery is in the valley that embraces the Calore River.

It is surrounded by vineyards that can be admired, together with the natural landscape, thanks to the windows that surround the structure. An environment with a modern design but perfectly integrated with the profile of the surrounding hills. The real highlight of the structure is the barrel cellar, entirely underground, connected to the vineyard through an underground passage.

The Donna Elvira winery was conceived not only as a place to produce fine wines, but also as a place for escapism and tourism.

DONNA ELVIRA





FIANO DI AVELLINO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

FINK

Il Fiano di Avellino FINK è ottenuto da uve coltivate a Lapio (AV), un territorio che ospita questo vitigno fin dall'epoca romana.

La degustazione offre un'esperienza gustativa molto intrigante. Ha un'ampia gamma di sensazioni fruttate di buccia di agrumi, pera Williams e floreali, che complessano le note varietali erbacee e speziate. Il sorso è armonico, con un gioco delle parti tra freschezza, opulenza e sapidità.

Da gustare come aperitivo per accompagnare tartine o a tutto pasto in abbinamento con piatti di pesce, crostacei, carni bianche, insalate e formaggi freschi.

Fiano di Avellino FINK is obtained from grapes grown in Lapio (AV), a territory that has hosted this vine since Roman times.

The tasting offers an intriguing experience. It has a wide range of fruity sensations of citrus peel, William's pear, and floral touches, which complement the herbaceous and spicy varietal notes. The sip is harmonious, with a play of parts between freshness, opulence, and flavour.

To be enjoyed as an aperitif to accompany canapes or throughout the meal in combination with fish dishes, shellfish, white meats, salads, and fresh cheeses.

DONNA ELVIRA





GRECO DI TUFO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

AEGIDIUS

Sant'Egidio è il nome del convento dei frati Cappuccini a Montefusco (AV), confinante con il nostro vigneto di Greco. La natura argillosa dei terreni fu di ostacolo alla costruzione delle fondamenta del convento, per i frequenti smottamenti. Ed è proprio su questi suoli particolarissimi, in un areale che è per l'altitudine più resiliente al cambiamento climatico, che i Fink producono l'Aegidius, espressione della propria declinazione del vitigno Greco.

All'olfatto è di grande identità, con note evidenti di pompelmo, zagare e nespole.

Al palato è avvolgente ed equilibrato, con un finale piacevolmente tannico. Ideale abbinato con tartare di pesce, crostacei e risotti.

Sant'Egidio is the name of the convent of the Capuchin friars in Montefusco (AV) bordering our Greco vineyard. The clay like nature of the land was an obstacle to the construction of the convent due to frequent landslides. It is precisely on this very special soil, in an area that is more resilient to climate change due to the altitude, that the Finks produce Aegidius, an expression of their own dedication to the Greek grape.

There are evident notes of grapefruit, orange blossom and medlar.

On the palate it is enveloping and balanced, with a pleasantly tannic finish. We recommend it be paired with fish tartare, shellfish, and risotto.

DONNA ELVIRA





IRPINIA

Denominazione di Origine Controllata

AGLIANICO SETTEMAZZE

Il Settemazze è un Aglianico in purezza, blend di differenti vigneti aziendali coltivati nelle contrade Grottoni ed Abruzzese di Montemiletto (AV).

La tecnica dell'assemblaggio o talvolta dell'uvaggio tra le differenti parcelle ha l'obiettivo di avere un vino con tipici sentori di frutta rossa matura e marasche, dotato di una bevibilità snella e accattivante. Il finale è caratterizzato da gradevoli ritorni di cuoio e tabacco barley.

Si propone con facilità, con piatti di carne, primi o formaggi.

Settemazze is a pure Aglianico, a blend of different company vineyards grown in the Grottoni and Abruzzese districts of Montemiletto (AV).

The blending techniques between the different plots aim to produce a wine with typical hints of ripe red fruit and morello cherries, with a lean drinkability. The finish is characterised by pleasant returns of leather and barley tobacco.

It is best paired, with meat dishes, first courses or cheeses.

DONNA ELVIRA





IRPINIA

Denominazione di Origine Controllata

FALANGHINA

FRINGILLA

Fringilla è ottenuta dalle uve dei vigneti di Falanghina antistanti la cantina. La coltivazione di uve Falanghina in Montemiletto (AV) è in linea con la filosofia aziendale di controllare l'intera filiera. Questa varietà si adatta molto bene alle caratteristiche pedoclimatiche del nostro territorio.

Nel bicchiere si apprezza la verticalità. La freschezza guida la degustazione e l'intensa espressione aromatica. Sono evidenti profumi che ricordano le erbe della macchia mediterranea, la frutta a polpa bianca e note finemente mentolate caratterizzano il finale. Il sorso è pieno, non eccessivamente morbido, piacevolmente persistente.

Si gusta bene con formaggi freschi, mozzarella, zuppe, verdure grigliate.

Fringilla is obtained from the grapes of the Falanghina vineyards in front of the Winery. The cultivation of Falanghina grapes in Montemiletto (AV) is in line with the company philosophy of controlling the entire supply chain. This variety adapts very well to the pedoclimatic characteristics of our territory.

Verticality is appreciated in the glass. The freshness guides the tasting along with an intense aromatic expression. There are evident aromas reminiscent of Mediterranean herbs, white pulp fruit and finely mentholated notes which characterise the finish. The sip is full, not excessively soft, and pleasantly persistent.

Best paired with fresh cheeses, mozzarella, soups, and grilled vegetables.

DONNA ELVIRA





IRPINIA

Denominazione di Origine Controllata

ROSATO

KAYSARA

Kaysara è il rosato ottenuto da una breve macerazione delle uve rosse. Esso esprime evidenti sentori fruttati e floreali, di frutti di bosco e ciliegia, tipici dell'Aglianico coltivato nel nostro areale.

La freschezza è la colonna portante del vino, che all'assaggio si fonde con sensazioni dolci e voluminose, per poi lasciare spazio ad un finale sapido e persistente.

Gli abbinamenti consigliati sono con piatti estivi a base di pomodoro e verdure in tempura, piatti speziati e frittura di pesce.

Kaysara is the rosé obtained from a short maceration of red grapes. It expresses evident fruity and floral hints of berries and cherries, typical of the Aglianico grown in our area.

Freshness is the backbone of the wine, which when tasted blends with sweet and voluminous sensations, and then leaves room for a savoury and persistent finish.

Recommended combinations are with summer dishes based on tomato and tempura vegetables, spicy dishes, and fried fish.

DONNA ELVIRA







IRPINIA FALANGHINA

Denominazione di Origine Controllata

VINO SPUMANTE BRUT

MILLESIMATO

La Falanghina spumante Donna Elvira si rivolge ad un pubblico che consuma spumante a tutto pasto e ad appassionati delle bollicine in genere.

È frutto di interpretazione delle nostre uve di Montemiletto, espressione di un lavoro di gestione viticola modulato in funzione dell'andamento climatico e delle caratteristiche dei suoli. Ha un colore giallo luminoso, sentori tipici ed accattivanti di frutta matura. Al palato è complesso, fresco, con un finale sapido.

Si abbina facilmente a diversi piatti, soprattutto con antipasti, pesce e crostacei.

The Falanghina spumante Donna Elvira is aimed at an audience that consumes sparkling wine throughout a meal and fans of bubbles in general.

It is the result of our Montemiletto grapes, the expression of a viticultural management system modulated according to the climatic trend and the characteristics of the soils. It has a bright yellow colour with typical and captivating hints of ripe fruit. On the palate it is complex and fresh with a savoury finish.

It pairs easily with different dishes, especially appetisers, fish, and shellfish.

DONNA ELVIRA





VINO SPUMANTE ROSATO BRUT

MILLESIMATO

Il rosato spumante di Aglianico è prodotto con uve da parcelle selezionate, dove si asseconda la propensione delle viti ad avere una chioma vivace e bacche croccanti e mature.

Ha un colore rosa antico, la spuma è abbondante e persistente. Ha sentori che ricordano gli acini di melograno e la buccia di pompelmo rosa. Al gusto la freschezza si fonde con la cremosità delle sottili bollicine, che lasciano spazio ad un finale ancora fresco, rotondo e persistente.

Si abbina a piatti estivi con pomodoro, verdure arrostiti, formaggi stagionati e carni.

The sparkling rosé of Aglianico is produced with grapes from selected plots, where the propensity of the vines to have a lively crown and crunchy and ripe berries is encouraged.

It has an antique pink colour; the foam is abundant and persistent and hints reminiscent of pomegranate berries and pink grapefruit peel are evident. On the palate, the freshness blends with the creaminess of the thin bubbles which leave room for a finish that is still fresh, round, and persistent.

It pairs best with tomato-based summer dishes, roasted vegetables, aged cheeses and meats.

DONNA ELVIRA



LA NOSTRA MISSIONE

OUR MISSION STATEMENT

Produrre vini di qualità, rispettando l'ambiente, la salute e la sicurezza degli operatori, è la nostra priorità.

Attraverso un approccio multidisciplinare e grazie a collaborazioni con istituti di ricerca per i temi di sostenibilità e viticoltura di precisione, lavoriamo consapevoli delle responsabilità della gestione di un territorio.

La tipicità dei nostri prodotti nasce proprio dal rispetto e cura che dedichiamo al suolo, nostro grande patrimonio.

I vigneti vengono lasciati inerbiti compatibilmente con la stagione e l'andamento pluviometrico del luogo. Siamo attenti agli ambienti naturali che circondano la nostra struttura, boschi, siepi campestri e aree a verde al fine di preservare la biodiversità.

Crediamo che le antiche pratiche che ci sono state tramandate possano essere trasferite e adattate all'agricoltura moderna e alle nuove tecnologie, le quali vengono applicate senza sfruttare i sistemi naturali da cui traiamo le nostre risorse.

Producing quality wines, respecting the environment and the health and safety of our team, is our priority.

Through a multidisciplinary approach, and collaborations with research institutes on sustainability and viticulture, we operate in close awareness of the responsibilities to our territory.

The uniqueness of our products comes from the respect and care we dedicate to the soil, our true heritage.

The vineyards are left covered with grass during the hot season, and rainfall trends are closely monitored. We are attentive to the natural environments that surround our vineyards, woods, rural hedges, and green areas to preserve biodiversity.

We believe that the ancient practices that have been handed down to us can be transferred and adapted to modern agriculture and new technologies, which are applied without exploiting the natural systems from which we draw our resources.

DONNA ELVIRA



Tenuta Donna Elvira di Sara Fink

Sede legale: Via Tauzi, n° 3 - 83038 Montemiletto (AV)

Cantina aziendale: C/da Isca delle Noci snc - 83038 Montemiletto (AV)

ITALIA

Tel. +39 3471332574



donnaelvira.com



DONNA ELVIRA

