

Molise



L'ARCO ANTICO  
AZIENDA VITIVINICOLA



2025  
ITALIA



# Arco Antico

**Nata nel 2008 in provincia di Isernia, l'azienda agricola**

**L'Arco Antico affonda le sue radici nella tradizione secolare della coltivazione del Molise. Il suo nome evoca l'antico arco di pietra che domina la tenuta, simbolo di un legame indissolubile con la storia e il territorio.**

**Passione e innovazione si fondono in questa azienda, che si dedica con dedizione alla produzione di vini pregiati e olio extravergine d'oliva. I vigneti, curati con amore e rispetto per l'ambiente, ospitano vitigni autoctoni come Tintilia, Montepulciano e Trebbiano, da cui nascono vini dal carattere deciso e dai sapori autentici.**

**L'olio extravergine d'oliva, ottenuto da olive coltivate con metodi tradizionali, regala un gusto intenso e fruttato, perfetto per esaltare i piatti tipici della regione.**

**L'Arco Antico non è solo un'azienda agricola, ma un luogo dove accoglienza e ospitalità sono di casa.**

**L'agriturismo offre agli ospiti la possibilità di immergersi nella natura incontaminata del Molise, degustando i prodotti aziendali e vivendo un'esperienza autentica.**

**L'azienda guarda al futuro con entusiasmo, investendo in innovazione e tecnologie sostenibili per migliorare la qualità dei suoi prodotti e tutelare l'ambiente.**





## MINO

Pentro di Isernia, ottenuto da un'attenta selezione di uve a bacca rossa Tintilia è affinato in Barriques di rovere.

Di colore rosso rubino è un vino asciutto, aromatico, vellutato e lievemente tannico. Si esalta con salumi, cacciagione carni rosse e formaggi.

## GENESI

“Pentro di Isernia” o “Pentro” bianco: - colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato; - sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 6 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## VINEA BENEDICTINA

Ottenuto da un'attenta selezione e vinificazione di uve Tintilia in purezza è affinato in acciaio. Di colore rosso è un vino secco, aromatico, morbido e caratteristico. Si abbina ottimamente con piatti di sapori decisi: primi strutturati, carni bianche in umido, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati. E opportuno fare respirare il vino prima della mescita







## L'ORMA DEL DIAVOLO

é un passito ottenuto da uve TINTILIA in purezza ,  
appassimento delle uve che avviene in parte in  
pianta ed in parte al sole. In cantina si prosegue con  
fermentazione alcolica spontanea rapido  
passaggio in barrique. Il gusto è rotondo , caldo ed  
avvolgente.

Con sapori di confettura a bacca rossa e spezie :  
dalla prugna , al lampone e alla ciliegia con finale di  
liquirizia e cioccolato.

## GEMMA

Ottenuto da un'attenta selezione di uve a bacca  
rossa. Di colore rosso rubino è un vino asciutto,  
aromatico, vellutato e lievemente tannico. Si esalta  
con salumi, cacciagione, carni rosse e  
formaggi .

## FERRARO

Ottenuto da una attenta selezione di uve a bacca  
rossa e affinate in Barriques di Rovere. Di colore  
rosso rubino è un vino di ottima struttura, deciso,  
intenso e avvolgente. Si abbina a carni rosse,  
salumi, selvaggina e formaggi stagionati. Essendo  
vinificato con metodi tradizionali è possibile la  
presenza di sedimenti sul fondo, versare con cura.





## ALES

Pentro di Isernia, ottenuto da un'attenta selezione di uve a bacca rossa Tintilia è affinato in Barriques di rovere.

Di colore rosso rubino è un vino asciutto, aromatico, vellutato e lievemente tannico. Si esalta con salumi, cacciagione carni rosse e formaggi.

## DON ANTON

“Pentro di Isernia” o “Pentro” bianco: - colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: delicato, caratteristico, più o meno profumato; - sapore: asciutto, intenso, piuttosto fresco e armonico; - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 6 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

## ARCUS

Ottenuto da un'attenta selezione di uve a bacca rossa è un vino di ottima struttura, deciso, intenso e con note fruttate. Si abbina a carni rosse, salumi, cacciagione e formaggi stagionati.



## ACQUA AUGUSTA

Ottenuto da una selezione di uve Trebbiano. Di colore giallo paglierino è un vino fresco, delicato e sapido. Si sposa ottimamente con primi leggeri, piatti di pesce bollito o alla griglia, e formaggi freschi.

## GROTTA

Ottenuto da sole uve Falanghina . Di colore giallo paglierino è un vino fresco, morbido, gradevole e persistente. Si sposa al meglio con primi e antipasti ai frutti di mare, crostacei, pesce grigliato, minestre di legumi e carni bianche.

## KIRAZ

Vino rosato da 100% uve di colore cerasuolo intenso e carico nel bicchiere. Profumi di piccola frutta rossa e grande freschezza che ritroveremo al palato unita però ad un corpo significativo per un vino rosato. Sapidità e buona acidità lo rendono perfetto ai più disparati abbinamenti gastronomici.







# L'ARCO ANTICO

## AZIENDA VITIVINICOLA



E' il frutto della semplice spremitura "a freddo" delle olive ed è adatto a tutti, perché è puro e digeribile. L'olio extravergine di oliva è un prodotto incontaminato, il più antico succo che rende unici i piatti ed è un prezioso alleato del benessere.

L'ottima qualità, l'apprezzata delicatezza e la bassa acidità del nostro olio di oliva extravergine derivano oltre che dal metodo di spremitura a freddo, anche dal breve periodo che passa tra la raccolta delle olive e la loro lavorazione. Le

olive vengono sempre raccolte e lavorate in giornata, caratteristica importante al fine della qualità dell'olio extravergine di oliva. La raccolta a mano esclusivamente di olive di provenienza della zona della pianura di Venafrò e dei rilievi circostanti,

con appositi pettini e sacche a tracolla (metodo lungo ma con la possibilità di scegliere i frutti) su lunghe scale a pioli di legno, è quella da noi praticata. Questa tecnica ci consente tuttavia di raccogliere frutti integri e al giusto grado di maturazione, per ottenere un olio extra vergine di oliva fragrante e privo di odori sgradevoli.

La coltivazione dell'olivo e la produzione di olio appartengono a pieno titolo al patrimonio storico del Molise, e ne caratterizzano la struttura produttiva e il paesaggio, ricco di oliveti antichissimi (l'olio di Venafrò e di Pozzilli è decantato da molti antichi e illustri scrittori in molte loro opere come il migliore olio dell'epoca). Il nostro olio extravergine di oliva è certificato DOP Molise.

# CONTACTS

[www.aziendagricolalarcoantico.com](http://www.aziendagricolalarcoantico.com)



+39 348 351 3255

Alessandro



+39 334 354 6046

Mario



[info@aziendagricolalarcoantico.com](mailto:info@aziendagricolalarcoantico.com)