

AZIENDE CAMPANE PRESENTI NEL PADIGLIONE

SANNIO ●

- 1-2-3-4 La Guardiense - Janare
 5-6 Cantine Tora
 7-8 Vinicola del Sannio Srl
 9-10 Vigne Storte
 11-12 Torre Varano
 13-14 La Vinicola del Titerno
 15-16 Terre Stregate
 17-18 Il Poggio Famiglia Fusco Viticoltori
 19-20 Torre del Pagus - Fontana Reale
 21-22 Santiquaranta - Cantine Iannella 1920
 35-36 Nifo Sarrapochiello
 37 Tenuta San Girolamo
 38 Terre d'Aglianico di Libero Rillo
 39 Ocone Vini 1910
 40 Pietrefitte
 41 Antica Masseria Venditti
 42 Aia dei Colombi
 43-44-45 Masseria Frattasi
 46 Capolino Perlingieri
 47 Vigne di Malies di Foschini Flaviano
 48 Torre dei Chiusi
 49 Cavalier Mennato Falluto
 50 Azienda Agricola Elena Catalano
 51-52-53 Cantina di Solopaca
 68 Camera di Commercio Irpinia Sannio
 69-70 Sannio Consorzio Tutela Vini
 71-72 La Fortezza Enzo Rillo
 73-74-75 Cantina del Taburno
 101 Camera di Commercio Irpinia Sannio
 102 Cantine del Maresciallo
 103 Azienda Agricola Via dei Mulini
 104 I Pentri
 105-106-107 Fontanavecchia
 131-132 Fattoria La Rivolta

IRPINIA ●

- 23-24 Cantine Antonio Caggiano
 25-26 Antica Hirpinia
 27-28 Ciro Picariello Vignaiolo in Summonte
 29-30 Di Meo
 31-32 Tenuta Scuotto
 33-34 Traerte Vadiaperti
 54-55 Cantine Di Marzo
 56-57 Macchie Santa Maria Cantine
 58-59 I Favati
 60-61 Cantina Giovanni Molettieri
 62-63-96 Tenuta Cavalier Pepe
 64-97-98 Feudi di San Gregorio
 65 DUBL
 66 Colli di Lapio di Clelia Romano
 67 Calafe'
 87-88 D'Antiche Terre Società Agricola Srl
 89-90 Salvatore Molettieri
 91-92 Cantine Forno
 93-94 Montesole
 95 Torrevigne
 99 Il Cortiglio
 100 Tenuta Vitagliano
 119 Paterno
 120 Antico Castello
 121 Macchioni Caprinatura
 122 Tenuta Cavalier Ferrante
 123 Terre D'Aione
 124 Perillo
 125 Pietracupa
 126 Vigne Iripine
 127-128-158 Terredora
 129-192-193 Camera di Commercio Irpinia Sannio

- 130 In Cinere
 149 Azienda Agricola Torricino
 150 Crypta Castagnara Cantine
 151 Borgodangelo
 152 Filadoro
 153 Colline del Sole
 154 Terre di Valter Società Agricola Srl
 155 Benito Ferrara
 156 Liquorificio Mastr'Antonio
 157 Vigna Villae in Taurasi
 159-160 Consorzio Tutela Vini d'Irpinia
 180 Tenuta Gregorio
 181 Rocca del Principe di Fabrizio Aurelia
 182 Cantine Russo Taurasi
 183 Passo delle Tortore Srl
 184 Tenuta De Gregorio
 185 Cantine Catena di D'Agostino Angelo Antonio
 186 Sella delle Spine
 187 Cantine Cennerazzo
 188 Cantine Buonanno
 189 Tenuta Sarno 1860
 222 Cantine Lonardo Contrade di Taurasi
 Villa Diamante
 190-223-224 Villa Raiano
 191 Laura De Vito
 219-220-221 Donnachiarra
 213-214 Colli di Castelfranci
 215-216 Azienda Vitivinicola Nardone Nardone
 217-218 Famiglia Pagano S.r.l.
 225 Vini Fratelli Follo
 226 Guido Marsella
 249-250 I Capitani
 251-252 Tenuta del Meriggio
 253-254 Orneta VINO&Olio
 255 Selva Solina Azienda Agricola
 256 Petilia Azienda Agricola
 257-258-259 Fonzone



CASERTA ●

- 200 Sclavia
 201 Cantina Carlo Menale
 202-203-204 Caputo 1890
 205 Cantina delle Fontanelle di Scirocco Marialuisa
 206 AGRINOVA Società agricola
 207 Terre di Tora
 208 Vitis Aurunca ssa
 209 La Masseria di Sessa
 210 Villa Sorbo Vini Vulcanici
 211 Il Verro
 212 Camera di Commercio di Caserta
 231-232 Vestini Campagnano & Poderi Foglia
 233-234 Porto Di Mola
 235-236 Cantina di Lisandro
 237 Viticoltori Migliozi
 238 Bianchini Rossetti 1880
 239-240-241 Fattoria Pagano Azienda Agricola Biologica
 242 Alois
 243 Tenuta Fontana
 244 Vigne Chigi
 245-246 Camera di Commercio di Caserta
 247-248 Camera di Commercio di Caserta

NAPOLI ●

- 133-134 Le Lune Del Vesuvio srl
 135 Liquori L'Alambicco srl
 136 Cantina Tizzano
 137 Distilleria Amato
 138 Rucolino Ischia Saporì
 139 Azienda Vitivinicola Adele Musella
 140 Antiche Radici
 141 La Sibilla
 142 Salvatore Martusciello
 144-145-146 Camera di Commercio di Napoli
 147-148
 161-162 Sorrentino Vesuvio
 163 Il IV Miglio
 164-165 Casa Setaro
 166-167 Cantine Antonio Mazzella ssa
 168 Piemme
 169 Cantine Villa Regina Boscoreale NA
 170 Azienda Agricola Cantavitae
 171 Cenatiempo Vini d'Ischia
 172 Vitivinicola Iovino Antonio
 173 Bosco de' Medici
 174 Cantine Paolo Di Maro 1926
 175 Carputo Vini
 176 Cantine Olivella
 177 De Angelis 1930
 178 Cantine Federiciane 1951
 179 Contrada Salandra
 194-195-196 Enodelta Cav. Antonio Caputo
 197-198 Villa Dora
 199 Pietratorcia Vini di pregio dell'isola d'Ischia
 227-228 De Falco Vini
 229-230 Cantine Astroni RadiciVive

CAM PA NIA



CAM PA NIA

DOVE
SOFFIA
L'ECCELLENZA.

SALERNO ●

- 76-77-78 Marisa Cuomo
 79 Montevetrano
 80 Casa Vinicola Ettore Sammarco
 81 Wonderfool
 82 Corte Laureana Winery
 83 Cantina Dei Quinti
 84 Tenuta Cobellis
 85 Antico Cilento
 86 Cantine Giuseppe Apicella
 108 Azienda Agricola Guerritore
 109 Azienda Vitivinicola Marino
 110 Casa Vinicola Setaro
 111-112-113 Azienda Agricola San Salvatore 1988
 114 Distillatori Russo 1899
 115 Feudi Crocifissi
 116 Cantine A. Sammarco
 117-118 Camera di Commercio di Salerno

PROGRAMMA
EVENTI

VINITALY
12-15 Aprile 2026
PADIGLIONE B

TAURASI

AGLIANICO
DEL TABURNO

GRECO
DI TUFO

ASPRINIO
DI AVERSA

CILENTO

LA FLOTTA DELLE ECCELLENZE

FALANGHINA
DEL SANNIO

COSTA
D'AMALFI

FIANO
DI AVELLINO

LACRYMA
CHRISTI

CAMPI
FLEGREI

FALERNO
DEL MASSICO

VINITALY AND THE CITY

Centro storico di Verona,
Cortile del Tribunale, Verona centro

Venerdì 10 aprile
18:00 - 23:00

Degustazione vini campani
Degustazione dei vini delle aziende presenti nel Padiglione Campania al Vinitaly 2026 in collaborazione con ATS Campania.wine e i Consorzi di tutela della Campania.

Sabato 11 aprile
15:00 - 23:00

Degustazione vini campani
Degustazione dei vini campani delle aziende presenti nel Padiglione Campania al Vinitaly 2026 in collaborazione con ATS Campania.wine e i Consorzi di tutela della Campania.

17:00 - 18:00

Masterclass Territori della Campania: unicità e longevità
Sala lounge degli affreschi - Palazzo del Capitano Verona
In collaborazione con ATS Campania.wine
A cura di Tommaso Luongo, Presidente AIS Campania e Paolo Massobrio, Golosaria

19:00 - 21:00

Degustazione vini e pizze veraci napoletane con prodotti 100% campani: tradizione da mordere, storia da assaporare!
A cura dei maestri pizzaioli di Associazione Verace Pizza Napoletana AVPN.

Domenica 12 aprile

15:00 - 23:00

Degustazione vini campani
Degustazione vini delle aziende presenti al

Padiglione Campania in collaborazione con ATS Campania.wine e i Consorzi di tutela della Campania

PADIGLIONE CAMPANIA - VINITALY 2026

PADIGLIONE B, VERONA FIERE

Domenica 12 aprile

12:00 - 13:00

Conferenza stampa di apertura - "La Campania del vino: dal Vinitaly all'America's Cup"
Intervengono:
Fulvio Bonavitacola, Assessore Attività Produttive
Maria Carmela Serluca, Assessora Agricoltura Modera: Luciano Pignataro, giornalista e scrittore

Segue aperitivo di benvenuto con vini e prodotti campani

14:00 - 14:50

Degustazione - abbinamento Pizza e Vino
A cura AVPN e AIS Campania

14:50 - 15:50

Degustazione - Sfumature dei Bianchi Salernitani
a cura del Consorzio Vita Salernum Vites con Maria Sarnataro, AIS Campania

16:00 - 17:00

Masterclass vini di Caserta
Terra di lavoro Wines: i rossi d'annata
A cura del Consorzio Vitica con Pietro Iadicicco, AIS Campania

17:00 - 18:00

Talk Export dei vini della Campania
a cura della Regione Campania
Assessorato Attività Produttive

Lunedì 13 aprile

10:15 - 11:15

Degustazione - Sfumature dei Rossi Salernitani
a cura del Consorzio Vita Salernum Vites con Nevio Toti, AIS Campania

11:30 - 12:30

MASTERCLASS - I Rossi della Campania: tradizione classica vs contemporaneità
A cura di Chiara Giannotti, Vino TV e Franco De Luca, AIS Campania

13:00 - 14:00

Premio Ambasciatori dei vini di Campania
Concorso sulla Miglior Carta dei vini campani nelle trattorie.
Premia l'Assessora all'Agricoltura Maria Carmela Serluca

14:00 - 15:00

"Praesentia Campania.Divina", presentazione di un calendario di eventi enogastronomici.
A cura dell'Assessorato al Turismo della Regione Campania

15:00 - 16:00

TALK & TASTING
"Irpina Sannio Wine Experience: territori, vini e ospitalità"
a cura della Camera di Commercio Irpinia Sannio con Tommaso Luongo, Presidente AIS Campania;
Maria Paola Sorrentino, Presidente Movimento Turismo del Vino Campania;
Violante Gardini Cinelli Colombini, Presidente nazionale Movimento Turismo del Vino

16:00 - 17:00

Masterclass a cura della CCIAA di Napoli alla presenza di buyer internazionali con Gabriele Pollio, AIS Campania

17:00 - 18:00

Donne, vino e futuro
Intelligenza artificiale, sostenibilità e trasformazione nelle imprese vitivinicole de Le Donne del Vino in Campania
Presentazione report cura di Rural Hack
Partecipa l'Assessora all'Agricoltura Maria Carmela Serluca

Martedì 14 aprile

10:30 - 11:30

MASTERCLASS - Bollicine campane: effervescenza vulcanica
A cura di Chiara Giovoni, Ambassadeur du Champagne e Tommaso Luongo, Presidente AIS Campania

12:00 - 13:00

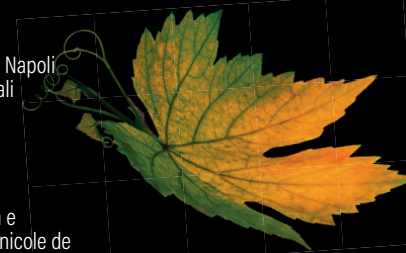
MASTERCLASS - Native Grapes, Global Precision: redefining Campania's white wine identity
Vitigni storici, linguaggio contemporaneo: Fiano, Greco, Falanghina e varietà minori interpretati attraverso precisione, struttura ed energia.
A cura di Cristina Mercuri, MW e Tommaso Luongo, Presidente AIS Campania

13:30 - 14:30

Degustazione - vini campani e Mozzarella di Bufala Campana DOP
In collaborazione con il Consorzio di tutela Con Maria Sarnataro, ONAF-AIS Campania e Pietro Iadicicco, AIS Campania.

15:00 - 16:00

MASTERCLASS - Nuove generazioni del



vino campano: visioni, sostenibilità e mercati

A cura della Camera di Commercio Irpinia Sannio con Tommaso Luongo, Presidente AIS Campania e Ian D'Agata, wine writer

16:00 - 17:00

Degustazione vini del Taburno - Anteprima rosato 2025
A cura dell'Associazione Aglianico del Taburno.

17:00 - 18:00

Wine Tourism B2B in collaborazione con Assessorato Turismo Regione Campania Incontri per aziende enoturistiche.

Mercoledì 15 aprile

11:00 - 12:00

MASTERCLASS - I Rosati della Campania, un viaggio tra mare e montagna.
Con Chiara Giorleo, Wine Expert e Franco De Luca, AIS Campania

12:00 - 13:00

Realtà virtuale e vino: nuove frontiere della promozione
Strumenti immersivi per valorizzare cantine e territori a cura della Camera di Commercio Irpinia Sannio

13:00

Brindisi finale con i produttori