

TORRE GAIA



Un paesaggio incantevole dove il tempo sembra essersi fermato accoglie la Fattoria di Torre Gaia. Appartenente al circuito delle *Dimore storiche* della

Campania e immersa in ben 113 ettari di vigne, la splendida villa padronale sorge alla pendici del Parco Regionale del Taburno, vantando il titolo di una delle aziende più belle di tutto il Mezzogiorno. Una descrizione dettagliata della suddetta

Masseria, ceduta il 18 gennaio 1636 da Scipione Gambacorta, a titolo di Convenzione per rapporti precedenti, alla principessa di Frasso, Giulia Gambacorta, figlia di Cesare e di Camilla Caracciolo è riportata nei Fasci della Miscellanea Nuova dell'Archivio diocesano di Sant'Agata: "masseria palazzata in territorio di Dugenta



composta in più membri di case sottane e soprane e soppegni con cortile murato, con due portoni, con due aie fabbricate, una di essa vecchia piccola e l'altra nuova, fatta da essa Donna Giulia con una Cappella fuori del cortile sotto il titolo di Santo Stefano dove anticamente si celebrava Messa, oggi restaurata da detta Signora. Quale

masseria sta un quarto di miglio in circa distante da Castello di Dugenta a latere verso Oriente e verso la masseria di Presta. Vicino detta masseria un Bosco di moggia dugento circa, di cerri, querce, eschi e fargne, confinante col territorio chiamato *Bosco Cupo* verso l'Oriente, verso l'occidente con la stessa masseria. Vicino alla detta Masseria territorio lavorandino di moggia trecento delle quali ve ne è uno lungo chiamato *Campellone* vicino alla strada pubblica per Napoli. Vi sono altri due territori chiamati pure *Campellone* e *Cinque moia*". Alla morte dei congiunti (la sorella Maria e il nipote Pompeo Gambacorta), la principessa donò, con atti notarili del 30 luglio 1655, del 15 marzo 1661 e del 28 febbraio 1663, tutti i suoi beni, tra cui anche la masseria di Dugenta, alla *Chiesa di Santa Maria del Soccorso* di Frasso. Nel 1663, anno della sua morte,

i tre "Economisti" laici da lei voluti per amministrare la donazione, in sua memoria la



denominarono *Masseria di Santa Maria della Chiesa* e, successivamente, *delle Monache*. Questa costituì, infatti, la principale fonte di sostentamento del *Conservatorio femminile*, poi, *Pio Istituto Gambacorta* voluto dalla principessa per l'educazione delle fanciulle "civili povere" di Frasso, retto appunto dalle Monache. Da masseria nel



'600 si trasforma in dimora nobiliare alla fine del secolo scorso. Ex proprietà della famiglia Perlingieri, poi della Banca Popolare di Novara, viene infine rilevata da una società di professionisti sanniti. L'azienda occupa un posto di primo piano nel panorama enogastronomico dell'intera regione e rappresenta una tappa irrinunciabile per l'enoturista che si reca nel Sannio alla scoperta di antichi sapori. Rinomata per l'alta qualità dei vini che comprendono i "D.O.C" rossi e bianchi, gli spumanti e le grappe; conta tra gli assortimenti il recupero di antichi vitigni come la Falanghina e l'Aglianico, il Greco e il Fiano. Ad esaltare l'eccellenza dei vini sono i piatti della cucina tipica, preparati dal ristorante "Donna Giulia" con basi di selvaggina e di genuine carni di allevamento del vicino Taburno. Degna di menzione è la suggestiva Bottaia che, con le sue maestose botti di rovere di Slavonia, incanta chiunque ne varchi la soglia.

Numerosi gli eventi organizzati nel corso dell'anno: il Wine and Music Festival, la Vendemmia notturna, Cantine Aperte, la Festa del Novello.

PIATTI TIPICI



*"Paccheri ripieni con brunaise del Tirreno,
½ astice al vapore in bellavista nappata con
fumetto di crostacei"*

*“Scottadito di agnello paesano
con cubetti di patate al rosmarino
e zoccolo di scarola uvetta & pinoli”*



*“Babaronata con crema
leggera a limone”*



“INTERNO”



Il salotto

*La camera da letto arredata con
mobili in stile “primi novecento”*





Elogio

Il colore è rosso rubino con sfumature violacee. Il profumo è intenso e ampio con note di frutti di bosco. Il sapore è asciutto, pieno e morbido con sentori di viola, lampone e cuoio. Si abbina a pasta, carni rosse, arrostiti e formaggi stagionati. Si serve ad una temperatura di 18/20°C stappandolo un'ora prima.

Poggio Bellavista

Ha profumo fragrante e fruttato con sentori di viola. Il gusto è armonico, gradevolmente tannico, ricorda i frutti di bosco. Accompagna primi piatti, arrostiti, formaggi stagionati. Si serve alla temperatura di 18/20°C stappandolo un po' di tempo prima.

Opera

Il colore è giallo paglierino molto luminoso. All'olfatto si rivela intenso, fruttato e floreale insieme. Si distinguono i profumi di tiglio e frutta tropicale. Il sapore è



asciutto è pieno e morbido. È ottimo con i frutti di mare o pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Si serve alla temperatura di 10/12° C.

Gradualis

Ha un colore giallo paglierino lucente, il profumo intenso, il gusto secco e gradevolmente aromatico, ricorda l'acacia, i fiori d'arancio e gli agrumi. Si accompagna ad antipasti, pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura. Si serve fresco alla temperatura di 10/12°C.

Koiné

L'odore è intenso, fruttato con sentori di mela e frutta esotica. Il sapore è tipico, fresco, asciutto e gradevole. Si abbina a frutti di mare, grigliate leggere, formaggi molli e di media stagionatura. Si serve fresco alla temperatura di 10/12°C.

Asprinio

Ha spuma evanescente, perlage minuto e durevole, il profumo è sottile ed elegante, al palato è fresco con nerbo vivace. Si beve freddo a 6-8°C. Ottimo da solo come aperitivo o in compagnia di ostriche, frutti di mare e crostacei.