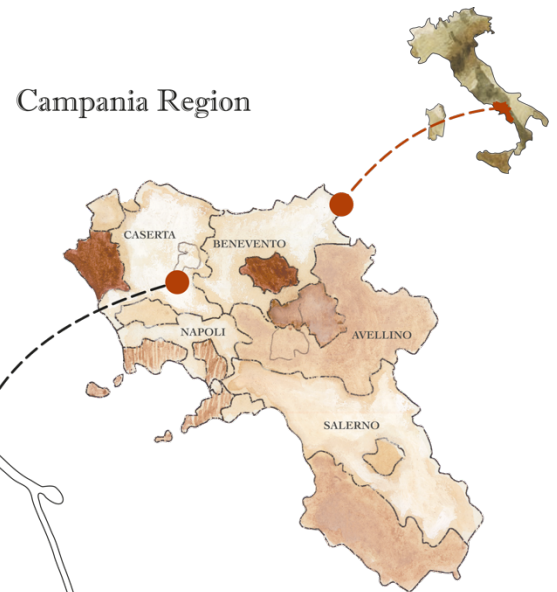


Die aus Frankreich und der Lombardei stammende Familie Alois ließ sich bereits im 15. Jahrhundert in Caserta nieder. 1885 wurde das Textilunternehmen Alois gegründet und im Jahr 1992 begann Michele Alois mit der Weinproduktion aus den autochthonen Rebsorten Pallagrello und Casavecchia. Das Weingut liegt in den Caiatini-Bergen und umfasst Weinberge mit guter Belüftung und großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, sowie einen historischen Weinkeller, der zu den Bourbonischen Jagdgütern gehörte. Nach zehn Jahren des Experimentierens hat das Unternehmen drei "Cru-Weine" Morrone, Murella und Trebulanum Riserva geschaffen, mit einem Zonierungsprojekt für die Alta Campania, das im Jahr 2023 mit der Veröffentlichung eines Atlases abgeschlossen wird, der historische, geologische und wirtschaftliche Aspekte umfasst.

Massimo Alois entstammt einer alten Weberfamilie aus dem Norden Neapels, deren eleganten Seidenstoffe einige der berühmtesten Paläste und Herrenhäuser der Welt schmücken: Der Königspalast von Caserta, der Vatikan, das Taj Mahal, das Weiße Haus und der Louvre. Massimos Vater Michele verließ in den 1990er Jahren das Seidengeschäft, um sich einer ersten Gruppe von Einheimischen in Caserta anzuschließen, die alte und edle Rebsorten wiederbeleben wollten, welche von den Bourbonenkönigen am Königspalast von Caserta am Ende des 18. Jahrhunderts angebaut wurden. Massimo gründete zusammen mit seinem Vater die Familienkellerei Fattoria Alois, in der sie auf vulkanischen Böden hervorragende Weine aus den einzigartigsten Rebsorten der Region herstellen: Pallagrello Bianco, Pallagrello Nero, Casavecchia, sowie Falanghina und Aglianico, die in ganz Kampanien verbreitet sind. Die Weine von Alois wurden von den einflussreichsten Weinkritikern (Decanter, Vinous, Wine Spectator) gelobt und mehrfach mit den 3 Bicchieri ausgezeichnet, der höchsten Auszeichnung Italiens.



**Campanian Antiappennines**



**Mounts Trebulani**

