



La famiglia **Alois**, di origini longobarde e trasferitasi a Caserta già nel XV secolo, fonda nel 1863 l'omonima azienda tessile Alois, avviando una storia di successo che la porterà a produrre le eleganti sete che adornano alcuni dei palazzi e delle dimore più famosi del mondo: la Reggia di Caserta, il Vaticano, il Taj Mahal, la Casa Bianca e il Louvre.

Nel 1992 **Michele Alois** lascia l'attività della seta per unirsi ad un primo gruppo di casertani per far rivivere antichi vitigni nobili che furono piantati dai re **Borbone** nella **Reggia di Caserta** alla fine del XVIII secolo.

Massimo Alois si unisce a suo padre per fondare l'azienda vinicola di famiglia, **Fattoria Alois**, producendo vini eccezionali su terreno vulcanico, concentrando l'impegno nella coltivazione delle varietà autoctone **Pallagrello Bianco**, **Pallagrello Nero** e **Casavecchia**, ed affiancandole a Falanghina e Aglianico, vitigni presenti in tutta la regione Campania

Situata sui **Monti Trebulani**, l'azienda beneficia di vigneti caratterizzati da un'ottima escursione termica e ventilazione, nonché di una cantina con bottaia storica, parte delle antiche tenute di caccia dei Borbone.

Dopo dieci anni di sperimentazioni, l'azienda crea tre vini "cru": **Morrone**, **Murella** e **Trebulanum Riserva** ed avvia un progetto di zonazione **dell'Alta Campania** che si concluderà nel 2027 con la pubblicazione di un Atlante che comprenderà aspetti storici, geologici ed aziendali.

I vini Alois sono stati elogiati dai critici più influenti (**Decanter**, **Vinous**, **Wine Spectator**) e premiati più volte con i **3 Bicchieri Gambero Rosso**, l'onorificenza più prestigiosa in Italia.

