



Camera di Commercio  
Napoli

*S*impresa  
Azienda Speciale della CCIAA di Napoli



I VINI  
DELLA  
PROVINCIA  
DI NAPOLI  
tradizione  
storia e  
passione





I VINI  
DELLA  
PROVINCIA  
DI NAPOLI  
tradizione  
storia e  
passione



Camera di Commercio  
Napoli

**Simpresa**  
Azienda Speciale della CCIAA di Napoli



Ciò che si cerca nel vino:  
la bellezza, il colore, la cultura,  
il piacere e il sogno.

(G. Jacquenot)

Il nostro primo obiettivo  
come Camera di  
Commercio di Napoli è  
supportare il pregevole  
patrimonio enologico di  
Napoli e al contempo  
farci presidio e  
portavoce di tutte le  
ricchezze e dei i sapori  
che i nostri straordinari  
vini sanno evocare



**Ciro Fiola**

Presidente Unioncamere Campania  
Presidente Camera di Commercio di Napoli

La vite è uno dei simboli della nostra città e di tutta la provincia di Napoli.

Orgogliosamente ricordo che siamo la prima città di Italia per ettari vitati dentro i confini urbani, secondi solo a Vienna. Un patrimonio di tradizione e di cultura millenaria che ha attraversato i secoli, se pensiamo che nelle magnifiche pitture di Pompei ed Ercolano il vino era già protagonista della quotidianità. Vitigni storici e una ricchezza legata al territorio rendono luoghi come la Costiera Amalfitana e Sorrentina, le isole di Ischia, Capri e Procida il punto di origine di alcuni dei vini più prestigiosi dell'enologia nazionale. Nonostante un 2023 sottotono per i consumi del settore come evidenziato dai dati di Federvini, l'export tricolore ha mantenuto costante il trend rispetto al 2022 e per il 2024 prevale un sentiment sostanzialmente positivo.

Per le nostre aziende Campane il monito deve essere innovare per essere capaci di intercettare i nuovi trend del beverage mondiale e attrarre un nuovo pubblico di consumer più attento, più etico e più giovane.

The grapevine is one of the symbols of our city and the entire province of Naples.

Proudly I recall that we are the first city in Italy in terms of hectares planted with vines within urban boundaries, second only to Vienna. A heritage of tradition and millenary culture that has spanned the centuries, if we think that in the magnificent paintings of Pompeii and Herculaneum, wine was already a protagonist of everyday life. Historical grape varieties and a wealth tied to the territory make places like the Amalfi and Sorrento Coasts, the islands of Ischia, Capri and Procida the point of origin of some of the most prestigious wines in national enology. Despite a subdued 2023 for consumption in the sector as evidenced by Federvini data, Italian exports have held steady compared to 2022, and a substantially positive sentiment prevails for 2024.

For our Campania companies, the admonition must be to innovate in order to be able to intercept the new global beverage trends and attract a new consumer audience that is more attentive, more ethical and younger.

La vigne est l'un des symboles de notre ville et de toute la province de Naples.

Je rappelle avec fierté que nous sommes la première ville d'Italie en termes d'hectares de vignes dans le périmètre de la ville, après Vienne. Un patrimoine de tradition et de culture millénaire qui a traversé les siècles, si l'on pense que dans les magnifiques peintures de Pompéi et d'Herculanum, le vin était déjà un protagoniste de la vie quotidienne. Des cépages historiques et une richesse liée au territoire font que des lieux comme les côtes d'Amalfi et de Sorrente, les îles d'Ischia, de Capri et de Procida sont à l'origine de certains des vins les plus prestigieux de l'œnologie nationale. Malgré une année 2023 en demi-teinte pour la consommation dans le secteur, comme le soulignent les données de Federvini, les exportations italiennes ont maintenu une tendance stable par rapport à 2022 et un sentiment substantiellement positif prévaut pour 2024.

Pour nos entreprises de Campanie, l'admonition doit être d'innover afin d'être en mesure d'intercepter les nouvelles tendances mondiales en matière de boissons et d'attirer un nouveau public de consommateurs plus attentifs, plus éthiques et plus jeunes.







Siamo impegnati quotidianamente a dare visibilità alle tipicità del nostro territorio di cui le aziende vitivinicole sono una espressione certamente tradizionale, ma che non ha cessato nel tempo di crescere e di ammodernarsi, guardando alla formazione, alla sostenibilità al digitale



**Fabrizio Luongo**

Presidente S.I. Impresa, Azienda Speciale della Camera di Commercio di Napoli  
Vice presidente vicario della Camera di Commercio di Napoli

L'Azienda Speciale anche quest'anno partecipa con una collettiva di aziende selezionate di Napoli e provincia al Vinitaly rinnovando l'impegno della Camera di Commercio partenopea a valorizzare e dare slancio sul mercato alle imprese del territorio.

Tante sono le iniziative di formazione e di promozione territoriale che abbiamo messo in campo per i nostri viticoltori e più in generale a sostegno del settore, non ultimo il bando per il corso destinato agli aspiranti sommelier di terzo livello che partirà prossimamente e in informazione puntuale attraverso i nostri canali social.

Il nostro obiettivo è rafforzare ancora di più in futuro il posizionamento e l'apprezzamento del pubblico internazionale per i vini prodotti di Napoli e della sua provincia, una terra dove si coniugano longevità delle imprese, sostenibilità e qualità del prodotto finito, forte di una competenza derivante da una passione tramandata da generazioni di imprenditori.

The Special Agency is participating again this year with a collective of selected companies from Naples and the province at Vinitaly, renewing the commitment of the Neapolitan Chamber of Commerce to enhance and give market momentum to local businesses.

There are many training and territorial promotion initiatives that we have put in place for our winemakers and more generally in support of the sector, not least the call for the course for aspiring third-level sommeliers that will start soon and in timely information through our social channels.

Our goal is to strengthen even more in the future the positioning and appreciation of the international public for the wines produced in Naples and its province, a land where the longevity of businesses, sustainability and quality of the finished product are combined, strong in expertise derived from a passion passed down through generations of entrepreneurs.

Cette année encore, l'Agence Spéciale participe à Vinitaly avec un collectif d'entreprises sélectionnées de Naples et de sa province, renouvelant ainsi l'engagement de la Chambre de Commerce de Naples de valoriser et de stimuler les entreprises locales sur le marché.

Nous avons mis en place de nombreuses initiatives de formation et de promotion territoriale pour nos viticulteurs et, plus généralement, pour soutenir le secteur, notamment l'appel d'offres pour le cours destiné aux aspirants sommeliers de troisième niveau qui débutera bientôt et l'information opportune par le biais de nos canaux sociaux.

Notre objectif est de renforcer encore plus à l'avenir le positionnement et l'appréciation du public international pour les vins produits à Naples et dans sa province, une terre où se conjuguent la longévité des entreprises, la durabilité et la qualité du produit fini, renforcées par une compétence issue d'une passion transmise de génération en génération par les entrepreneurs.



I VINI  
DELLA  
PROVINCIA  
DI NAPOLI  
tradizione  
storia e  
passione

a journey  
through their  
tradition  
and history

une histoire  
de passion  
et de  
tradition

Lacryma Christi Riserva Vendemmia  
del Vesuvio | Piedirosso Colle Rotondo  
Christi del Vesuvio | Falanghina | Vesuvio  
Mario Portolano Piedirosso | Bizzarro  
Falanghina dei Campi Flegrei | Katà  
bianco | GELSONERO Lacryma Christi  
Campi Flegrei Falanghina DOC | "Don  
Christi DOC | Gragnano | Casamare  
Falanghina DOC | Sette | KALLIOPE  
DOP | Campi Flegrei DOP Vigna C  
Riserva Vendemmia 2018 "Vesvius  
Piedirosso Colle Rotondella | Pompei  
Falanghina | Vesuvio Lacryma Christi  
Piedirosso | Bizzarro Aglianico Dop Irp  
Flegrei | Katà Catalanesca del Monte  
Lacryma Christi del Vesuvio Doc Ros  
DOC | "Don Fiore" Vesuvio Rosso

2018 "Vesbius" | FRUPA Piedirosso  
ndella | Pompeii | I Nobili Lacrym  
suvio Lacryma Christi DOC Rosso  
ro Aglianico Dop Irpinia | La Sibilla  
Catalanesca del Monte Somma IGP  
risti del Vesuvio Doc Rosso | Kairós  
Don Fiore" Vesuvio Rosso Lacrym  
male | Falanghina | Vigna Solfatar  
Penisola Sorrentina Bianco Sorrent  
Cigliano Solfataro | Lacryma Chris  
s" | FRUPA Piedirosso del Vesuvio  
ii | I Nobili Lacryma Christi del Vesuv  
risti DOC Rosso | Mario Portolan  
pinia | La Sibilla Falanghina dei Cam  
e Somma IGP Bianco | GELSONER  
sso | Kairós Campi Flegrei Falanghir  
Lacryma Christi DOC | Gragnano

# Lacryma Christi Riserva Vendemmia 2018 “Vesbius”

## Le lune del Vesuvio srl

►web: [www.lelunedelvesuvio.it](http://www.lelunedelvesuvio.it) ►email: [info@lelunedelvesuvio.it](mailto:info@lelunedelvesuvio.it) ►telefono: +39 340 9374761

In una cornice che coniuga l'ambiente di pura ed immacolata montagna, circondata dalle perle del mare dell'isola di Capri e delle costiere di Sorrento ed Amalfi, Andrea e Salvatore Forno conservano intatta la tradizione vitivinicola campana. La storia del Vesuvio Lacryma Christi è un intreccio tra mito e realtà. Una di queste leggende, vuole che Lucifero, cacciato dal Paradiso, ne strappò un pezzo per rubarlo e farne in terra il Golfo di Napoli. Dove egli sprofondò nacque poi il Vesuvio. Gesù Cristo, accortosi del furto, pianse per il dispiacere e dalle sue lacrime cadute sul Vesuvio nacque una pianta di vite e da quell'uva il vino più rinomato del Vesuvio. I nostri vini trascorrono alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox, ad eccezione di alcune selezioni per le quali è prevista una maturazione in botti, come nel "Vesbius Riserva Lacryma Christi".

In a setting of pure, immaculate mountains, surrounded by the pearls of the sea of the island of Capri and the coasts of Sorrento and Amalfi, Andrea and Salvatore Forno preserve the Campania wine-making tradition intact. The history of Vesuvius Lacryma Christi is an interweaving of myth and reality. One of these legends has it that Lucifer, chased out of Paradise, tore off a piece of it to steal it and make the Gulf of Naples on earth. Where he sank, Vesuvius was then born. Jesus Christ, realising the theft, wept for sorrow and from his tears that fell on Vesuvius a vine was born and from that grape the most renowned wine of Vesuvius. Our wines spend several months in stainless steel tanks, with the exception of a few selections for which maturation is in barrels, as in the 'Vesbius Riserva Lacryma Christi'.

Dans un cadre de montagnes pures et immaculées, entourées des perles de la mer que sont l'île de Capri et les côtes de Sorrente et d'Amalfi, Andrea et Salvatore Forno conservent intacte la tradition viticole de la Campanie. L'histoire du Vésuve Lacryma Christi est un entrelacement de mythes et de réalités. L'une de ces légendes veut que Lucifer, chassé du Paradis, en ait arraché un morceau pour le voler et créer sur terre le golfe de Naples. Là où il s'est enfoncé, le Vésuve est alors né. Jésus-Christ, se rendant compte du vol, pleura de douleur et de ses larmes tombées sur le Vésuve naquit une vigne et de ce raisin le plus renommé vin du Vésuve. Nos vins passent plusieurs mois dans des cuves en acier inoxydable, à l'exception de quelques sélections pour lesquelles la maturation se fait en barriques, comme pour le "Vesbius Riserva Lacryma Christi".

### Denominazione

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

### Esame organolettico

Vino di grande carattere e personalità, piacevole al palato dall'essenza floreale

### Uve

70% di Piediroso e 30% di Aglianico

### Fermentazione

Per 24 mesi in botte e 6 mesi in vetro

### Abbinamenti gastronomici

Primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carni rosse, formaggi di media stagionatura

### Name

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

### Organoleptic analysis

Wine of great character and personality, pleasing to the palate with a floral essence

### Grapes

70% Piediroso and 30% Aglianico

### Fermentation

For 24 months in barrel and 6 months in glass

### Food pairings

First courses with meat sauces, roasted red meats, medium-aged cheeses

### Dénomination

Lacryma Christi del Vesuvio DOC

### Examen organoleptique

Vin de grand caractère et personnalité, agréable au palais avec une essence florale

### Raisins

70% Piediroso et 30% Aglianico

### Fermentation

Pendant 24 mois en barriques et 6 mois en verre

### Accords mets et vins

Entres plats avec sauces de viande, viandes rouges rôties, fromages moyennement affinés





# FRUPA Piediroso del Vesuvio

## Sorrentino Vini

► **web:** [www.sorrentinovini.com](http://www.sorrentinovini.com) ► **email:** [info@sorrentinovini.com](mailto:info@sorrentinovini.com) ► **telefono:** +39 081 8584963

Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia la storia dei vitigni Sorrentino prende vita con la nonna Benigna che da giovane è determinata a non seguire la vita di campagna vissuta con i suoi genitori ma che presto, negli anni della seconda guerra mondiale, riscopre la sua passione per la natura e per la coltivazione della vite. Tutto inizia con la gestione del 'moggio' di proprietà in cui la nonna conserva tutti i vitigni autoctoni a piede franco e tante altre varietà di frutta e ortaggi. Paolo Sorrentino e sua moglie Angela ereditano i beni di famiglia. L'attuale terza generazione, con i fratelli Giuseppe, Benny e Maria Paola, segue le tradizioni ma intraprende numerosi progetti volti a valorizzare tutte le coltivazioni in regime biologico per ottenere i migliori risultati in una terra dalla spiccata identità.

From the experience of the family ancestors in the 19th century, the history of the Sorrentino vines began with grandmother Benigna, who as a young girl was determined not to follow the country life she had lived with her parents, but who soon rediscovered her passion for nature and vine cultivation during the years of the Second World War. It all began with the management of the property 'moggio' in which her grandmother kept all the indigenous free-standing vines and many other varieties of fruit and vegetables. Paolo Sorrentino and his wife Angela inherited the family estate. The current third generation, with siblings Giuseppe, Benny and Maria Paola, follows the traditions but undertakes numerous projects aimed at enhancing all the cultivations in an organic system to obtain the best results in a land with a strong identity.

Depuis l'expérience des ancêtres de la famille au XIXe siècle, l'histoire des vignes de Sorrentino a commencé avec la grand-mère Benigna, qui, jeune fille, était déterminée à ne pas suivre la vie campagnarde qu'elle avait vécue avec ses parents, mais qui a rapidement redécouvert sa passion pour la nature et la culture de la vigne au cours des années de la Seconde Guerre mondiale. Tout a commencé par la gestion de la propriété "moggio" dans laquelle sa grand-mère conservait toutes les vignes indigènes sur pied et de nombreuses autres variétés de fruits et de légumes. Paolo Sorrentino et son épouse Angela ont hérité du domaine familial. La troisième génération actuelle, composée des frères et sœurs Giuseppe, Benny et Maria Paola, suit les traditions mais entreprend de nombreux projets visant à valoriser toutes les cultures dans un système biologique afin d'obtenir les meilleurs résultats sur une terre à l'identité forte.

### Denominazione

Piedirosso

### Esame organolettico

Alla vista il vino si presenta di colore rosso rubino intenso. Al naso offre sentori fruttati di confettura con spiccate note di prugna, ciliegia e fragola, sentori speziati tra cui vaniglia, pepe e liquirizia e sentori vegetali tra cui il balsamico. Al palato è corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente

### Uve

100% Piedirosso

### Fermentazione

Tini di legno per 12 mesi

### Abbinamenti gastronomici

Perfetto abbinato a primi piatti con sughi di pomodoro, funghi porcini, arrostiti di carni rosse, e formaggi stagionati

### Name

Piedirosso

### Organoleptic analysis

To the eye, the wine has an intense ruby red color. The nose offers fruity jammy scents with distinct notes of plum, cherry and strawberry, spicy hints including vanilla, pepper and licorice and vegetal hints including balsamic. The palate is full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent

### Grapes

100% Piedirosso

### Fermentation

Wooden vats for 12 months

### Food pairings

Perfect paired with pasta dishes with tomato sauces, porcini mushrooms, roasted red meats, and aged cheeses

### Dénomination

Piedirosso

### Examen organoleptique

À l'œil, le vin présente une couleur rouge rubis intense. Le nez offre des senteurs de fruits confiturés avec des notes marquées de prune, de cerise et de fraise, des notes épicées, notamment de vanille, de poivre et de réglisse, et des notes végétales, notamment balsamiques. La bouche est corsée, agréable et élégante, sèche et persistante

### Raisins

100% Piedirosso

### Fermentation

Cuves en bois pendant 12 mois

### Accords mets et vins

Parfait avec les entrées en sauce tomate, les cèpes, les viandes rouges rôties et les fromages affinés



# Piedirosso Colle Rotondella

## Cantine Astroni

► **web:** www.cantineastroni.com ► **email:** info@cantineastroni.com ► **telefono:** +39 081 5884182

La famiglia Varchetta si dedica alla produzione vinicola da oltre cento anni, mettendo da sempre alla base del proprio lavoro l'attenzione al territorio senza mai perdere di vista l'importanza del piacere. Era il 1892 quando Vincenzo Varchetta decise di rafforzare la propria attività, convinto che i tempi fossero maturi per trasformare il piacere di produrre vino in una fiorente attività commerciale. Contributo decisivo fu dato dal figlio Giovanni, il quale, appena rientrato dalla seconda guerra mondiale, riuscì a trasformare in concretezza i sogni del padre. Attraverso la storia di quattro generazioni, la famiglia fonda, nel 1999, l'attuale azienda Cantine Astroni, impegnandosi in un progetto di tutela e valorizzazione dell'ampelografia campana e offrendo un'oenologia di forti tradizioni.

The Varchetta family has been dedicated to wine production for more than a hundred years, always placing attention to the land at the heart of their work, without ever losing sight of the importance of pleasure. It was 1892 when Vincenzo Varchetta decided to strengthen his business, convinced that the time was ripe to transform the pleasure of wine production into a flourishing commercial activity. A decisive contribution was made by his son Giovanni, who, having just returned from the Second World War, succeeded in turning his father's dreams into reality. Through the history of four generations, the family founded the current Cantine Astroni winery in 1999, embarking on a project to protect and enhance Campania's ampelography and offering wine-making with strong traditions.

La famille Varchetta se consacre à la production de vin depuis plus de cent ans, en plaçant toujours l'attention à la terre au cœur de son travail, sans jamais perdre de vue l'importance du plaisir. C'est en 1892 que Vincenzo Varchetta a décidé de renforcer son entreprise, convaincu que le moment était venu de transformer le plaisir de la production de vin en une activité commerciale florissante. Son fils Giovanni, de retour de la Seconde Guerre mondiale, a apporté une contribution décisive en transformant les rêves de son père en réalité. À travers l'histoire de quatre générations, la famille a fondé l'actuelle cave Cantine Astroni en 1999, en se lançant dans un projet de protection et de valorisation de l'ampélographie de la Campanie et en proposant une viticulture à forte tradition.

### Denominazione

Campi Flegrei DOC

### Esame organolettico

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino. Dal naso vino estremamente versatile intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati nello specifico ciliegia, note minerali, erbacee e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido caratterizzato da un sorso succoso, fresco salino. Buona la tannicità, un vero elogio alla bevibilità. Vino equilibrato, persistente e intenso

### Uve

Piedirosso 100%

### Fermentazione

4 mesi in vasche di acciaio sulle fecce fini

### Abbinamenti gastronomici

Un vero omaggio a Napoli e alla Napoletanità. Ottimo per i piatti a base di zuppa di pesce e pizza

### Name

Campi Flegrei DOC

### Organoleptic analysis

Clear and consistent wine with a ruby red color. From the nose extremely versatile wine intense, fine and complex, presents fruity scents specifically cherry, mineral notes, herbaceous and floral (violet), as well as toasted and smoked notes typical and unmistakable of this grape variety. Dry, warm and soft on the palate characterized by a juicy, fresh saline sip. Good tannicity, a true praise to drinkability. Balanced, persistent and intense wine

### Grapes

Piedirosso 100%

### Fermentation

4 months in steel tanks on fine lees

### Food pairings

A true homage to Naples and the Neapolitan way of life. Excellent with fish soup dishes and pizza

### Dénomination

Campi Flegrei DOC

### Examen organoleptique:

Vin limpide et homogène, de couleur rouge rubis. Le nez est celui d'un vin extrêmement polyvalent, intense, fin et complexe, avec des notes fruitées, notamment de cerise, des notes minérales, herbacées et florales (violette), ainsi que des notes grillées et fumées typiques et incomparables de ce cépage. Sec, chaud et doux en bouche, caractérisé par un goût salin juteux et frais. Bonne tannicité, un véritable éloge de la buvabilité. Vin équilibré, persistant et intense

### Raisins

Piedirosso 100%

### Fermentation

4 mois en cuves d'acier sur lies fines

### Accords mets et vins

Un véritable hommage à Naples et à la Napoletanità. Excellent avec les soupes de poisson et les pizzas



# Pompeii

## Bosco De' Medici

► **web:** [www.boscodemedici.com](http://www.boscodemedici.com) ► **email:** [info@boscomedici.com](mailto:info@boscomedici.com) ► **telefono:** +39 338 2828234

L'azienda Agricola Bosco De' Medici nasce nel 1996, quando le famiglie Palomba e Monaco decidono di condividere la passione del nonno Raffaele per i terreni ed i vigneti del Vesuvio. Una tradizione centenaria testimoniata dal ritrovamento in vigna di un "termine" di confine in pietra su cui è scolpita una lettera "M" con sopra una corona (utilizzato poi come logo aziendale). Gli studi che ne seguirono confermarono che quei terreni erano stati di proprietà di un ramo della nobile dinastia fiorentina dei Medici, trasferitasi nel Regno di Napoli nella metà del sedicesimo secolo e prodigatasi per modernizzare i metodi di coltivazione e la qualità dei vini vesuviani. Nasce così una linea di vini che, oltre al celebre Lacryma Christi, punta alla valorizzazione dell'IGT Pompeiano.

The Bosco De' Medici winery was established in 1996, when the Palomba and Monaco families decided to share their grandfather Raffaele's passion for the land and vineyards of Vesuvius. A century-old tradition testified by the discovery in the vineyard of a stone boundary 'term' on which a letter 'M' with a crown on top was carved (later used as the company logo). The studies that followed confirmed that those lands had been owned by a branch of the noble Florentine dynasty of the Medici, who had moved to the Kingdom of Naples in the mid-16th century and worked to modernise cultivation methods and the quality of Vesuvian wines. This led to the creation of a line of wines that, in addition to the famous Lacryma Christi, focuses on the IGT Pompeiano.

La cave Bosco De' Medici a été créée en 1996, lorsque les familles Palomba et Monaco ont décidé de partager la passion de leur grand-père Raffaele pour la terre et les vignobles du Vésuve. Une tradition centenaire attestée par la découverte dans le vignoble d'un "terme" de délimitation en pierre sur lequel était gravée la lettre "M" surmontée d'une couronne (utilisée par la suite comme logo de l'entreprise). Les études qui ont suivi ont confirmé que ces terres avaient appartenu à une branche de la noble dynastie florentine des Médicis, qui s'était installée dans le royaume de Naples au milieu du XVIe siècle et avait œuvré à la modernisation des méthodes de culture et de la qualité des vins vésuviens. C'est ainsi qu'est née une gamme de vins qui, outre le célèbre Lacryma Christi, se concentre sur l'IGT Pompeiano.

### Denominazione

Pompeiano Bianco I.G.T

### Esame organolettico

Tonalità dorate si esprimono al naso con note di albicocca e ginestra, spinte da sentori minerali. Al palato la macerazione dona rotondità mentre la delicata ruvidezza dei toni sapidi approfondisce ed allunga la bevuta

### Uve

Caprettone 100%

### Fermentazione

Anfora e Inox 4 mesi

### Abbinamenti gastronomici

Da servire a 8-10°C con formaggi freschi e di media stagionatura. Ottimo con un risotto al profumo di mare o con asparagi e funghi. Da provare con una zuppa di Ceci di Cicerale o Fagioli di Controne

### Name

Pompeiano Bianco I.G.T

### Organoleptic analysis

Golden tones are expressed on the nose with notes of apricot and broom, driven by mineral hints. On the palate the maceration gives roundness while the delicate roughness of the savory tones deepens and lengthens the drink

### Grapes

Caprettone 100%

### Fermentation

Amphora and Inox 4 months

### Food pairings

Serve at 8-10°C with fresh and medium-aged cheeses. Excellent with a sea-flavored risotto or with asparagus and mushrooms. Try with a soup of Cicerale chickpeas or Controne beans

### Dénomination

Pompeiano Bianco I.G.T

### Examen organoleptique

Au nez, les nuances dorées s'expriment par des notes d'abricot et de genêt, animées par des nuances minérales. En bouche, la macération donne de la rondeur, tandis que la délicate rugosité des tons salés approfondit et prolonge la dégustation

### Raisins

Caprettone 100%

### Fermentation

Amphore et Inox 4 mois

### Accords mets et vins

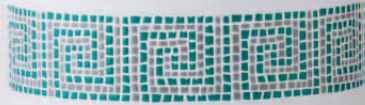
Servir à 8-10°C avec des fromages frais et moyennement affinés. Excellent avec un risotto aux fruits de mer ou avec des asperges et des champignons. Essayez-le avec une soupe de pois chiches Cicerale ou de haricots Controne



BOSCO DE' MEDICI



SCIENZA AGRICOLA  
BOSCO DE' MEDICI



POMPEII

# I Nobili Lacryma Christi del Vesuvio

## Enodelta Cantine Cav. Antonio Caputo

► **web:** [www.enodelta.com](http://www.enodelta.com) ► **email:** [info@enodelta.com](mailto:info@enodelta.com) ► **telefono:** +39 081 19247538

Le cantine Enodelta cav. Antonio Caputo, proprietà della famiglia Caputo da 4 generazioni, producono ed imbottigliano i vini della Campania più conosciuti ed apprezzati in Italia e nei mercati internazionali. Con un'esperienza nel settore vitivinicolo di quasi un secolo, aiutati dalle sempre più moderne attrezzature ed impianti di vinificazione, stoccaggio ed imbottigliamento, siamo oggi tra i pionieri nel settore dell'enologia in Campania ed in particolar modo della provincia di Napoli. Con 24 tipologie di vini tra IGT, DOC e DOCG prodotti e commercializzati, Enodelta rappresenta un sinonimo di qualità riconosciuto ormai in 4 continenti.

The Enodelta cav. Antonio Caputo cellars, owned by the Caputo family for 4 generations, produce and bottle the best known and most appreciated wines of Campania in Italy and on the international markets. With almost a century of experience in the wine sector, aided by the most modern winemaking, storage and bottling equipment and plants, we are today among the pioneers in the wine sector in Campania and especially in the province of Naples. With 24 types of IGT, DOC and DOCG wines produced and marketed, Enodelta represents a synonym of quality now recognised on four continents.

Les caves Enodelta cav. Antonio Caputo, propriété de la famille Caputo depuis 4 générations, produisent et mettent en bouteille les vins de Campanie les plus connus et les plus appréciés en Italie et sur les marchés internationaux. Avec près d'un siècle d'expérience dans le secteur du vin, aidés par les équipements et les installations de vinification, de stockage et d'embouteillage les plus modernes, nous sommes aujourd'hui parmi les pionniers du secteur du vin en Campanie et en particulier dans la province de Naples. Avec 24 types de vins IGT, DOC et DOCG produits et commercialisés, Enodelta représente un synonyme de qualité désormais reconnu sur quatre continents.

### Denominazione

Vesuvio DOC - Lacryma Christi Rosso

### Esame organolettico

Dal colore Rosso rubino, all'olfatto regala note intense di frutta a bacca scura e lievi sentori di violetta. Al gusto è equilibrato e persistente

### Uve

80% Piediroso, 20% Aglianico

### Fermentazione

In acciaio

### Abbinamenti gastronomici

Si sposa con portate di carne rossa, selvaggina e formaggi

### Name

Vesuvio DOC - Lacryma Christi Rosso

### Organoleptic analysis

Ruby red in color, the nose gives intense notes of dark berry fruit and slight hints of violets. On the palate it is balanced and persistent

### Grapes

80% Piediroso, 20% Aglianico

### Fermentation

In stainless steel

### Food pairings

Goes well with red meat dishes, game and cheeses

### Dénomination

Vesuvio DOC - Lacryma Christi Rosso

### Examen organoleptique

D'une couleur rouge rubis, le nez offre des notes intenses de fruits noirs et de légères notes de violette. La bouche est équilibrée et persistante.

### Raisins

80% Piediroso, 20% Aglianico

### Fermentation

En acier inoxydable

### Accords mets et vins

Accompagne les viandes rouges, le gibier et les fromages





# Falanghina

## Contrada Salandra

►email: [contradasalandra@gmail.com](mailto:contradasalandra@gmail.com) ►telefono: +39 081 5265258

Contrada Salandra è una cantina che produce vino solo dal 2005, ma da subito ha saputo ritagliarsi un ruolo da protagonista all'interno del mondo vitivinicolo. Giuseppe Fortunato e sua moglie Alessandra, anima di Cantina Salandra, hanno iniziato la propria avventura con l'apicoltura e la produzione di un miele di primissima qualità. Durante un viaggio in Toscana, organizzato per seguire una fiera di settore, i coniugi Fortunato rimangono folgorati dall'idea di abbinare al miele un altro nobile prodotto della natura: il vino. Così, nel 2005, Contrada Salandra si spinge al di là dei confini dell'apicoltura e, con il prezioso ausilio dell'enologo Carmine Valentino, riesce a produrre sin dai primi anni bottiglie di assoluto livello.

Contrada Salandra is a winery that has only been producing wine since 2005, but has immediately carved out a leading role for itself within the wine world. Giuseppe Fortunato and his wife Alessandra, the soul of Cantina Salandra, began their adventure with beekeeping and the production of top-quality honey. During a trip to Tuscany, organised to attend a trade fair, the Fortunato couple were struck by the idea of combining honey with another noble product of nature: wine. Thus, in 2005, Contrada Salandra pushed the boundaries of beekeeping and, with the invaluable help of oenologist Carmine Valentino, succeeded in producing bottles of the highest level from the very first years.

Contrada Salandra est une cave qui ne produit du vin que depuis 2005, mais qui s'est immédiatement taillé une place de choix dans le monde viticole. Giuseppe Fortunato et son épouse Alessandra, l'âme de la Cantina Salandra, ont commencé leur aventure par l'apiculture et la production de miel de qualité. Lors d'un voyage en Toscane, organisé pour assister à une foire, le couple Fortunato a eu l'idée d'associer le miel à un autre produit noble de la nature : le vin. C'est ainsi qu'en 2005, Contrada Salandra a repoussé les limites de l'apiculture et, avec l'aide précieuse de l'œnologue Carmine Valentino, a réussi à produire des bouteilles de très haut niveau dès les premières années.

### Denominazione

Campi Flegrei DOC

### Esame organolettico

Vino bianco morbido e fragrante, con profumi di basilico e fiori bianchi e un gusto sapido, fresco e minerale

### Uve

Falanghina 100%

### Fermentazione

Alcuni mesi in acciaio

### Abbinamenti gastronomici

Con primi e secondi a base di pesce

### Name

Campi Flegrei DOC

### Organoleptic analysis

A soft and fragrant white wine with aromas of basil and white flowers and a savory, fresh and mineral taste

### Grapes

Falanghina 100%

### Fermentation

Some months in stainless steel

### Food pairings

With first and second courses based on fish

### Dénomination

Campi Flegrei DOC

### Examen organoleptique

Un vin blanc doux et parfumé aux arômes de basilic et de fleurs blanches, au goût savoureux, frais et minéral

### Raisins

Falanghina 100%

### Fermentation

Quelques mois en acier

### Accords mets et vins

Avec des entrées et des plats à base de poisson



CONTRADA SALANDEIRA



CAMPI FLEGREI  
FALANGHINA

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE PROTETTA | 2018

DA UN'ACQUEDOTTURA A UN TRALCIO DI VITE PIANCIATO PER  
UNA VIGNA ANZICA DAL VENTIL FORARE E RITENERE IL  
VINO SCAMBIATO TRA I FILARI IN UNA LONDA DEI PRIMI  
LUMI BREZZA UNO TRALCIO CHE SE DA NASCITA AZIENDA  
TUTTO IL CONTRADA SALANDEIRA, QUANTO IL SUO VINO È  
LA SUA STORIA.

# Vesuvio Lacryma Christi DOC Rosso

De Falco Vini

► **web:** [www.defalco.it](http://www.defalco.it) ► **email:** [info@defalco.it](mailto:info@defalco.it) ► **telefono:** +39 081 7713755

Attiva, con il fervido entusiasmo dei fondatori. Presente, con la grande esperienza di chi la conduce. Calda, con la passione di chi amabilmente ci lavora. Naturale, con l'attenzione che quotidianamente è portata all'ambiente circostante. Situata alle pendici del vulcano vesuvio, la De Falco vini coltiva vigneti che nascono su terreni dalle caratteristiche uniche al mondo: lava vulcanica e argilla regalano ai vini proprietà e profumi inconfondibili. De Falco è un'azienda vulcanica, nel cuore del parco nazionale del vesuvio. Con il Vesuvio nel cuore.

Active, with the fervent enthusiasm of the founders. Present, with the great experience of those who run it. Warm, with the passion of those who lovingly work there. Natural, with the attention that is daily paid to the surrounding environment. Located on the slopes of the Vesuvius volcano, De Falco vini cultivates vineyards on soils with unique characteristics: volcanic lava and clay give the wines unmistakable properties and aromas. De Falco is a volcanic company, in the heart of the Vesuvius National Park. With Vesuvius in its heart.

Active, avec l'enthousiasme fervent des fondateurs. Présente, avec la grande expérience de ceux qui la dirigent. Chaleureux, avec la passion de ceux qui y travaillent avec amour. Naturel, avec l'attention portée quotidiennement à l'environnement qui l'entoure. Situé sur les pentes du volcan Vésuve, De Falco vini cultive des vignobles sur des sols aux caractéristiques uniques : la lave volcanique et l'argile confèrent aux vins des propriétés et des arômes incomparables. De Falco est une entreprise vulcanique, au cœur du parc national du Vésuve. Avec le Vésuve en son cœur.

## Denominazione

Vesuvio Lacryma Christi DOC Rosso

## Esame organolettico

Gradevole, profuma di frutta rossa e di spezie aromatiche. Sapore secco, sapido, minerale con un aroma armonico, complesso e corposo

## Uve

85% Piediroso, 15% Aglianico

## Fermentazione

A freddo in acciaio

## Abbinamenti gastronomici

Si sposa con pesce, frutta di stagione estiva, formaggi a pasta dura

## Name

Vesuvio Lacryma Christi DOC Rosso

## Organoleptic analysis

Pleasant, red fruit and aromatic spice aroma. Dry, savory, mineral flavor with a harmonious, complex and full-bodied aroma

## Grapes

85% Piediroso, 15% Aglianico

## Fermentation

Cold in steel

## Food pairings

Goes well with fish, seasonal summer fruits, hard cheeses

## Dénomination

Vesuvio Lacryma Christi DOC Rosso

## Examen organoleptique

Arôme agréable de fruits rouges et d'épices aromatiques. Saveur sèche, savoureuse et minérale, avec un arôme harmonieux, complexe et corsé.

## Raisins

85% Piediroso, 15% Aglianico

## Fermentation

Froid en acier

## Accords mets et vins

Accompagne les poissons, les fruits d'été de saison, les fromages à pâte dure



# Mario Portolano Piediroso

## Mario Portolano Azienda Agricola

► **web:** [www.aziendagricolamarioportolano.it](http://www.aziendagricolamarioportolano.it) ► **email:** [aziendamarioportolano@virgilio.it](mailto:aziendamarioportolano@virgilio.it) ► **telefono:** +39 349 1459728 - 335460637

La famiglia Portolano affonda le proprie radici storiche nel territorio del napoletano, ed ha una tradizione fortemente imprenditoriale, che la vede da quattro generazioni assoluta protagonista nella produzione di guanti di pelle artigianali. La tenuta si estende su una superficie vitata di circa 5 ettari e mezzo, su un sottosuolo a carattere vulcanico; il clima è tipicamente mediterraneo, con inverni miti e abbastanza piovosi ed estati secche e calde, che vengono però leggermente rinfrescate dalla brezza proveniente dal vicino mare. All'interno dei vigneti si coltivano solo due vitigni autoctoni a bacca rossa, l'Aglianico e il Piediroso.

The Portolano family has its historical roots in the Neapolitan area, and has a strong entrepreneurial tradition, which has seen it play a leading role in the production of handcrafted leather gloves for four generations. The estate covers an area planted with vines of about 5 and a half hectares, on a volcanic subsoil. The climate is typically Mediterranean, with mild, fairly rainy winters and dry, hot summers, which are, however, slightly cooled by the breeze from the nearby sea. Only two indigenous red grape varieties are grown in the vineyards, Aglianico and Piediroso.

La famille Portolano est historiquement ancrée dans la région napolitaine et possède une forte tradition entrepreneuriale qui lui a permis de jouer un rôle de premier plan dans la production de gants en cuir artisanaux depuis quatre générations. Le domaine couvre une superficie plantée de vignes d'environ 5 hectares et demi, sur un sous-sol volcanique. Le climat est typiquement méditerranéen, avec des hivers doux et assez pluvieux et des étés secs et chauds, qui sont toutefois légèrement rafraîchis par la brise provenant de la mer toute proche. Seuls deux cépages rouges indigènes sont cultivés dans les vignobles, l'Aglianico et le Piediroso.

### Denominazione

Piediroso DOC Campi Flegrei  
Il Piediroso è un vitigno a bacca rossa della zona Flegrea, dove grazie alle origini vulcaniche del terreno è possibile coltivarlo a piede franco ripettando le caratteristiche fisiologiche originali

### Esame organolettico

La struttura, leggera e con buona salinità e mineralità, rendono il retrogusto leggermente amarognolo

### Uve

Piediroso

### Fermentazione

In acciaio per 3/4 mesi

### Abbinamenti gastronomici

Accompagna i piatti tipici della cucina Flegrea, zuppe di legumi e secondi a base di pesce

### Name

Piediroso DOC Campi Flegrei  
Piediroso is a red grape variety from the Phlegraean area, where thanks to the volcanic origins of the soil, it can be grown free-range, repeating the original physiological characteristics

### Organoleptic analysis

Light in structure with good salinity and minerality, making the aftertaste slightly bitter

### Grapes

Piediroso

### Fermentation

In steel for 3/4 months

### Food pairings

Accompanies typical Flegrean dishes, legume soups and fish-based main courses

### Dénomination

Piediroso DOC Campi Flegrei  
Le Piediroso est un cépage rouge de la zone Flégréenne où, grâce aux origines volcaniques du sol, il peut être cultivé en plein air tout en conservant ses caractéristiques physiologiques d'origine

### Examen organoleptique

La structure est légère, avec une bonne salinité et minéralité, ce qui rend l'arrière-goût légèrement amer

### Raisins

Piediroso

### Fermentation

En acier pendant 3/4 mois.

### Accords mets et vins

Accompagne les plats typiques de la région, les soupes de haricots et les plats principaux à base de poisson



# Bizzarro Aglianico DOP Irpinia

## Cantine Mediterranee

► **web:** [www.cantinemediterranee.it](http://www.cantinemediterranee.it) ► **email:** [info@cantinemediterranee.it](mailto:info@cantinemediterranee.it) ► **telefono:** +39 081 7523643

Un patrimonio di cultura e tradizioni senza paragoni qual è il retaggio della vinificazione campana, trasmesso nei decenni e rinnovato, ma sempre rispettato. Cantine Mediterranee è depositaria di una lunga tradizione di qualità e gusto che dal 1946 si mantiene intatta, portando dalla vigna al consumatore tutto il buono delle uve coltivate in Campania, esaltando con le più moderne tecnologie l'epocale lavoro contadino. Uve pregiate, selezionate nei vigneti interamente ristrutturati secondo le più scrupolose tecniche agronomiche e coltivate seguendo alla lettera i disciplinari di produzione della regione Campania, danno vita a vini di grande personalità. La dedizione prosegue dalla vigna alla cantina, dove sono lavorate e riposano uve che portano con sé le emozioni di un territorio dalla grande cultura enologica. Ecco come nascono i vini tipici della Campania imbottigliati da Cantine Mediterranee: con grandi uve, instancabile dedizione e tanta esperienza.

An unparalleled heritage of culture and traditions what is the legacy of Campania winemaking, transmitted over the decades and renewed, but always respected. Cantine Mediterranee is the custodian of a long tradition of quality and taste that has been kept intact since 1946, bringing from the vineyard to the consumer all the goodness of the grapes grown in Campania, enhancing with the most modern technologies the epoch-making work of the peasantry. Fine grapes, selected in vineyards entirely restored according to the most scrupulous agronomic techniques and cultivated following to the letter the production regulations of the Campania region, give life to wines of great personality. The dedication continues from the vineyard to the winery, where grapes that carry with them the emotions of a territory with a great oenological culture are processed and rest. This is how the typical wines of Campania bottled by Cantine Mediterranee are born: with great grapes, tireless dedication and a lot of experience.

Un patrimoine culturel et traditionnel sans égal est l'héritage de la viticulture en Campanie, transmis au fil des décennies et renouvelé, mais toujours respecté. Cantine Mediterranee est la gardienne d'une longue tradition de qualité et de goût qui est restée intacte depuis 1946, apportant du vignoble au consommateur toutes les qualités des raisins cultivés en Campanie, en valorisant le travail historique de la paysannerie avec les technologies les plus modernes. Des raisins précieux, sélectionnés dans des vignobles entièrement restructurés selon les techniques agronomiques les plus scrupuleuses et cultivés en suivant à la lettre les règles de production de la région de Campanie, donnent vie à des vins de grande personnalité. Le dévouement se poursuit du vignoble à la cave, où les raisins sont traités et reposés, portant avec eux les émotions d'un territoire doté d'une grande culture œnologique. C'est ainsi que naissent les vins typiques de la Campanie mis en bouteille par Cantine Mediterranee : avec de grands raisins, un dévouement infatigable et beaucoup d'expérience.

### Denominazione

Irpinia Aglianico DOP

### Esame organolettico

Colore rosso rubino di sapore intenso e fruttato, tannico e aromatico

### Uve

100% Aglianico

### Abbinamenti gastronomici

Accompagna arrostiti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati

### Name

Irpinia Aglianico DOP

### Organoleptic analysis

Ruby red color of intense and fruity flavor, tannic and aromatic

### Grapes

100% Aglianico

### Food pairings

Accompanies roasted red meat, game and aged cheeses

### Dénomination

Irpinia Aglianico DOP

### Examen organoleptique

Couleur rouge rubis, goût intense, fruité, tannique et aromatique

### Raisins

100% Aglianico

### Accords mets et vins

Accompagne les viandes rouges rôties, le gibier et les fromages affinés





# La Sibilla Falanghina dei Campi Flegrei

## La Sibilla

►web: [www.sibillavini.com](http://www.sibillavini.com) ►email: [info@sibillavini.it](mailto:info@sibillavini.it) ►telefono: +39 081 8688778

Sibilla Vini nasce a Bacoli, nei Campi Flegrei, una striscia di terra protesa verso il mare. Terra di mito e di leggende i cui terreni vulcanici, costituiti da cenere e lapilli donano grande espressività ai suoi vini, che ritrovano nuova vita nelle nuove generazioni di viticoltori, custodi di vigne antiche tra rovine in opus reticulatum e famelici mostri di cemento. Viticoltori da cinque generazioni, la filosofia dell'azienda si basa sul rispetto delle tradizioni enologiche e gastronomiche di abbinabilità e bevibilità ereditate dalla tradizione: sapori semplici, bilanciati, piacevoli, di carattere ma mai invasivi, in una continua ricerca delle potenzialità dei vitigni e delle bottiglie che sfidano il tempo.

Sibilla Vini was born in Bacoli, in the Campi Flegrei, a strip of land stretching out towards the sea. A land of myth and legends whose volcanic soils of ash and lapilli give great expressiveness to its wines, which find new life in the new generations of winegrowers, guardians of ancient vineyards amidst ruins in opus reticulatum and ravenous cement monsters. Winegrowers for five generations, the winery's philosophy is based on respect for the oenological and gastronomic traditions of matchability and drinkability inherited from tradition: simple, balanced, pleasant flavours, with character but never invasive, in a continuous search for the potential of vines and bottles that defy time.

Sibilla Vini est née à Bacoli, dans les Campi Flegrei, une bande de terre qui s'étend vers la mer. Une terre de mythes et de légendes dont les sols volcaniques de cendres et de lapilli donnent une grande expressivité à ses vins, qui trouvent une nouvelle vie dans les nouvelles générations de vigneron, gardiens d'anciens vignobles au milieu de ruines en opus reticulatum et de monstres de ciment voraces. Vignerons depuis cinq générations, la philosophie de la cave se fonde sur le respect des traditions œnologiques et gastronomiques d'accord et de buvabilité héritées de la tradition : des saveurs simples, équilibrées, agréables, avec du caractère mais jamais envahissantes, dans une recherche continue du potentiel des vignes et des bouteilles qui défient le temps.

### Denominazione

Falanghina Campi Flegrei DOC

### Esame organolettico

La Falanghina dei Campi Flegrei è un vitigno di origine greca, ancora oggi coltivato a piede franco grazie alla natura vulcanica del terreno, costituito da cenere, lapilli e sabbia, e da un ecosistema favorevole. Il vitigno, che prende il nome dalla 'Phalange', il palo di legno a sostegno della vite, offre grappoli spargoli e affusolati

### Uve

Falanghina dei Campi Flegrei in purezza

### Fermentazione

Tre mesi di affinamento in acciaio sulle fecce fini

### Abbinamenti gastronomici

Accompagnare a piatti a base di pesce, carni bianche e tortini di verdura

### Name

Falanghina Campi Flegrei DOC

### Organoleptic analysis

The Falanghina of the Phlegraean Fields is a vine of Greek origin that is still cultivated free-range due to the volcanic nature of the soil, consisting of ash, lapilli and sand, and a favorable ecosystem. The vine, named after 'Phalange', the wooden pole supporting the vine, offers sparse, tapered clusters

### Grapes

Falanghina dei Campi Flegrei in purity

### Fermentation

Three months of aging in steel on fine lees

### Food pairings

Accompany fish dishes, white meats and vegetable pies

### Dénomination

Falanghina Campi Flegrei DOC

### Examen organoleptique

La Falanghina dei Campi Flegrei est un cépage d'origine grecque, encore cultivé avec des vignes en libre parcours grâce à la nature volcanique du sol, composé de cendres, de lapilli et de sable, et à un écosystème favorable. Le cépage, qui tire son nom de la "Phalange", le poteau en bois qui soutient la vigne, présente des grappes clairsemées et effilées

### Raisins

Falanghina dei Campi Flegrei dans sa pureté

### Fermentation

Trois mois d'affinage en acier sur lies fines

### Accords mets et vins

Accompagne les plats de poisson, les viandes blanches et les tartes aux légumes



# Katà Catalanesca del Monte Somma IGP Bianco

## Cantine Olivella

►web: [www.cantineolivella.com](http://www.cantineolivella.com) ►email: [info@cantineolivella.com](mailto:info@cantineolivella.com) ►telefono: +39 081 5311388

Cantine Olivella nasce a Sant'Anastasia ai piedi del Monte Somma nel Parco Nazionale del Vesuvio, nel cuore del complesso vulcanico Somma-Vesuvio formatosi a seguito dell'eruzione Pliniana del 79 d.C. Oggi le Cantine sono alla quarta generazione di viticoltori, con la fortuna di coltivare le nostre vigne su un suolo vulcanico-sabbioso ideale per allevare viti a piede franco ed utilizzare la tecnica di moltiplicazione per propaggine, tradizionalmente chiamata pass annanz. Katà è prodotto da uve Catalanesca in purezza coltivate nelle vigne a piede franco alle pendici del Monte Somma. È un vino longevo che anche dopo 2-3 anni esprime al pieno la sua forza vulcanica grazie alla sua freschezza ed integrità di gusto.

Cantine Olivella was established in Sant'Anastasia at the foot of Mount Somma in the Vesuvius National Park, in the heart of the Somma-Vesuvius volcanic complex formed by the Pliniana eruption in 79 AD. Today the winery is in its fourth generation of winegrowers, with the good fortune to cultivate our vines on volcanic-sandy soil that is ideal for planting free-standing vines and using the technique of propagation by offshoots, traditionally known as pass annanz. Katà is produced from pure Catalanesca grapes grown in the free-range vineyards on the slopes of Monte Somma. It is a long-lived wine that even after 2-3 years fully expresses its volcanic strength thanks to its freshness and integrity of taste.

La Cantine Olivella a été fondée à Sant'Anastasia, au pied du mont Somma, dans le parc national du Vésuve, au cœur du complexe volcanique Somma-Vésuve formé par l'éruption de Pliniana en 79 après Jésus-Christ. Aujourd'hui, la cave en est à sa quatrième génération de viticulteurs et a la chance de cultiver ses vignes sur un sol volcanique sablonneux, idéal pour planter des vignes en pleine terre et utiliser la technique de propagation par rejetons, traditionnellement connue sous le nom de "pass annanz". Le Katà est produit à partir de raisins purement catalans cultivés dans les vignobles en libre parcours situés sur les pentes du Monte Somma. C'est un vin de longue durée qui, même après 2 ou 3 ans, exprime pleinement sa force volcanique grâce à sa fraîcheur et à l'intégrité de son goût.

### Denominazione

Catalanesca del Monte Somma IGP Bianco

### Esame organolettico

Il terreno vulcanico sabbioso conferisce a questo vino una spiccata mineralità e freschezza rendendolo un vino dalla grande personalità

### Uve

Catalanesca in purezza

### Fermentazione

Katà viene alla luce dopo un lungo affinamento sulle fecce nobili ed alcuni mesi di affinamento in bottiglia per esprimere nei primi mesi di vita la sua tipicità

### Abbinamenti gastronomici

Il più classico degli abbinamenti è con spaghetti ai frutti di mare o baccalà, va servito ad una temperatura di 10/11°C

### Name

Catalanesca del Monte Somma IGP Bianco

### Organoleptic analysis

The sandy volcanic soil gives this wine a distinct minerality and freshness, making it a wine with great personality.

### Grapes

Catalanesca in purity

### Fermentation

Katà comes to light after a long aging on the noble lees and a few months of refinement in the bottle to express its typicality in its first months of life

### Food pairings

The most classic of pairings is with spaghetti with seafood or cod, it should be served at a temperature of 10/11°C

### Dénomination

Catalanesca del Monte Somma IGP Bianco

### Examen organoleptique

Le sol volcanique sablonneux confère à ce vin une minéralité et une fraîcheur marquées, ce qui en fait un vin de grande personnalité.

### Raisins

Catalanesca dans sa pureté

### Fermentation

Katà se révèle après un long affinage sur lies nobles et quelques mois de vieillissement en bouteille pour exprimer sa typicité dès les premiers mois.

### Accords mets et vins

L'accord le plus classique est avec les spaghettis avec des fruits de mer ou de la morue salée, il doit être servi à une température de 10/11°C

CANTINE  
OLIVELLA

CANTINE  
OLIVELLA



KATÀ

CATALANESCA  
DEL MONTE SOMMA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

# GELSONERO Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

## Società Agricola Villa Dora srl

► **web:** www.cantinevilladora.it ► **email:** info@cantinevilladora.it ► **telefono:** +39 081 5295016

Ci sono voluti anni di ricerca e di domande, perché così si cresce e si migliora. Il lavoro per costruire nella roccia la cantina di Villa Dora, sottostante all'antica villa di famiglia, è stato lungo e frutto di anni di collaborazioni con i più grandi enologi al mondo. La produzione unisce l'alta tecnologia francese e la storia della viticoltura vesuviana. Dall'annata 2001 i vini bianchi e rossi dell'azienda sono solo da invecchiamento e arrivano sul mercato dopo due o tre anni dalla vendemmia. Villa Dora vanta verticali, sia per i bianchi che per i rossi, di oltre 18 anni. Vini oggi pluripremiati distintivi e altamente ricercati, vulcanici e millenari.

The work to build the Villa Dora cellar in the rock, beneath the ancient family villa, was long and the result of years of collaboration with the greatest winemakers in the world. The production combines French high technology and the history of Vesuvian viticulture. Since the 2001 vintage, the company's white and red wines are only for aging and arrive on the market two or three years after the harvest. Villa Dora boasts verticals, both for whites and reds, of over 18 years. Today award-winning wines are distinctive and highly sought after, volcanic and millenary.

Les travaux de construction de la cave Villa Dora dans la roche, sous l'ancienne villa familiale, ont été longs et sont le fruit d'années de collaboration avec les plus grands vignerons du monde. La production allie haute technologie française et histoire de la viticulture vésuvienne. Depuis les vendanges 2001, les vins blancs et rouges de l'entreprise sont uniquement destinés à la garde et arrivent sur le marché deux ou trois ans après la récolte. Villa Dora possède des verticales, tant pour les blancs que pour les rouges, de plus de 18 ans. Aujourd'hui, les vins primés sont distinctifs et très recherchés, volcaniques et millénaires.

### Denominazione

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

### Esame organolettico

Alla vista si presenta di colore rubino brillante. Deliziose note fruttate di more e mirtilli e sentori di erbe aromatiche, compongono il naso elegante. Il sorso è avvolgente e intenso con retrogusto speziato e finale lungo e fruttato

### Uve

Piedirosso, Aglianico

### Fermentazione

Affinamento in bottiglia per 6/8 mesi

### Abbinamenti gastronomici

Abbinamenti gastronomici: Ideale in abbinamento a carni sia bianche che rosse

### Name

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

### Organoleptic analysis

Organoleptic examination: bright ruby color to the eye. Delicious fruity notes of blackberries and blueberries and hints of herbs make up the elegant nose. The sip is enveloping and intense with spicy aftertaste and long, fruity finish

### Grapes

Piedirosso, Aglianico

### Fermentation

Matured in bottle for 6/8 months

### Food pairings

Ideal with both white and red meats

### Dénomination

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

### Examen organoleptique

Couleur rubis brillante à l'œil. De délicieuses notes fruitées de mûres et de myrtilles et des notes d'herbes aromatiques composent le nez élégant. La bouche est enveloppante et intense, avec un arrière-goût épicé et une finale longue et fruitée

### Raisins

Piedirosso, Aglianico

### Fermentation

Vieilli en bouteille pendant 6/8 mois

### Accords mets et vins

Idéal avec les viandes blanches et rouges



# Kairós Campi Flegrei Falanghina DOC

## Azienda Agricola Cantavitae

►web: [www.cantavitae.com](http://www.cantavitae.com) ►email: [info@cantavitae.com](mailto:info@cantavitae.com) ►telefono: +39 392 1646105

L'Azienda Agricola Cantavitae inizia il suo percorso nel lontano 1927 e ad oggi si trova alla terza generazione di Maestri Vinai. Michelangelo Schiattarella, ora a capo dell'Azienda, mette in pratica i preziosi insegnamenti del padre Gennaro fin da piccolo. Dopo la formazione universitaria, enologica ed agraria, si forma presso importanti realtà vitivinicole nazionali ed internazionali creando il marchio Cantavitae con la moglie Valentina Cirino, studiosa ed appassionata di Economia & Marketing. La passione e le competenze sono i cardini su cui fonda l'attuale azienda di famiglia, curando direttamente tutti gli aspetti: vigna, cantina e rapporti commerciali con clienti e fornitori. L'uccellino, simbolo di Cantavitae sta ad indicare il profondo rapporto con la natura ed il rispetto di essa.

The Azienda Agricola Cantavitae began its journey back in 1927 and is now in its third generation of Master Winemakers. Michelangelo Schiattarella, now head of the company, put his father Gennaro's valuable teachings into practice from an early age. After his university, oenological and agricultural education, he trained at important national and international wineries, creating the Cantavitae brand with his wife Valentina Cirino, a scholar and enthusiast of Economics & Marketing. Passion and expertise are the cornerstones on which he founds the current family business, directly taking care of all aspects: vineyard, cellar and business relations with customers and suppliers. The bird, the symbol of Cantavitae, stands for the deep relationship with nature and respect for it.

L'Azienda Agricola Cantavitae a commencé son parcours en 1927 et en est aujourd'hui à sa troisième génération de maîtres vignerons. Michelangelo Schiattarella, aujourd'hui à la tête de l'entreprise, a mis en pratique dès son plus jeune âge les précieux enseignements de son père Gennaro. Après ses études universitaires, œnologiques et agricoles, il s'est formé dans d'importantes caves nationales et internationales, créant la marque Cantavitae avec son épouse Valentina Cirino, universitaire et passionnée d'économie et de marketing. La passion et l'expertise sont les pierres angulaires sur lesquelles il fonde l'entreprise familiale actuelle, s'occupant directement de tous les aspects : vignoble, cave et relations commerciales avec les clients et les fournisseurs. L'oiseau, symbole de Cantavitae, représente la relation profonde avec la nature et le respect de celle-ci.

### Denominazione

Falanghina Campi Flegrei DOC

### Esame organolettico

Colore giallo paglierino intenso e luminoso. Profumi che ricordano i fiori bianchi, la frutta esotica ed una nota minerale caratteristica dei vini da terreni di origine vulcanica. All'assaggio è ampio e salino, fresco e molto persistente. Un vino che si lascia bere e che nel contempo ha corpo e struttura.

### Uve

Falanghina

### Fermentazione

Circa 5 mesi in serbatoio di acciaio su "fecce nobili" e sottoposto a bâtonnage periodici. Successivamente in bottiglia

### Abbinamenti gastronomici

Tutti i piatti a base di pesce e crostacei, ottimo anche con latticini e primi di verdure

### Name

Falanghina Campi Flegrei DOC

### Organoleptic analysis

Intense, bright straw yellow color. Aromas reminiscent of white flowers, exotic fruit and a mineral note characteristic of wines from soils of volcanic origin. On the palate it is ample and saline, fresh and very persistent. A wine that is easy to drink and at the same time has body and structure.

### Grapes

Falanghina

### Fermentation

About 5 months in steel tank on "noble lees" and subjected to periodic bâtonnage. Subsequently in bottle

### Food pairings

All fish and shellfish dishes, also excellent with dairy and vegetable entrees

### Dénomination

Falanghina Campi Flegrei DOC

### Examen organoleptique

Robe jaune paille intense et brillante. Arômes rappelant les fleurs blanches, les fruits exotiques et une note minérale caractéristique des vins issus de sols volcaniques. La bouche est ample et saline, fraîche et très persistante. C'est un vin facile à boire, mais qui a du corps et de la structure.

### Raisins

Falanghina

### Fermentation

Environ 5 mois en cuves d'acier sur "lies nobles" et soumis à un bâtonnage périodique. Puis en bouteille

### Accords mets et vins

Tous les plats de poissons et de crustacés, également excellents avec les produits laitiers et les entrées de légumes





# “Don Fiore” Vesuvio Rosso Lacryma Christi DOC

Fioravante Romano Vini srl

► **web:** www.fioreromanovini.it ► **email:** info@fioreromanovini.it ► **telefono:** +39 333 7261584

Castelvetere, a Ottaviano, è alle prime pendici del Somma - Vesuvio, un ripido colle fatto di cose antiche: la cenere delle eruzioni, i massi che furono fuoco, i resti di “ville” romane, le memorie delle vigne curate dai Medici Principi di Ottajano. E poi i segni, nobilissimi, del lavoro degli uomini. Tutti questi valori vivono nei vini di Fiore Romano e vi si fanno arte di profumi e di sentori, di saggia innovazione e di culto della tradizione: dicono, questi vini, di essere stati creati da persone che furono e sono, per la sapienza, per la bellezza delle loro passioni e per la schiettezza dei loro modi, in tutto degne del “luogo” meraviglioso in cui splendono i vigneti.

Castelvetere, in Ottaviano, is on the first slopes of Somma - Vesuvius, a steep hill made of ancient things: the ashes of eruptions, the boulders that were fire, the remains of Roman 'villas', the memories of the vineyards tended by the Medici Princes of Ottajano. And then the signs, most noble, of the work of men. All these values live on in the wines of Fiore Romano and become the art of fragrances and scents, of wise innovation and the cult of tradition: they say, these wines, that they were created by people who were and are, for their wisdom, for the beauty of their passions and for the frankness of their manners, in every way worthy of the marvellous 'place' in which the vineyards shine.

Castelvetere, à Ottaviano, se trouve sur les premières pentes de la Somma - Vésuve, une colline abrupte faite de choses anciennes : les cendres des éruptions, les blocs de pierre qui ont été le feu, les vestiges des "villas" romaines, les souvenirs des vignobles entretenus par les princes Médicis d'Ottajano. Et puis les signes, les plus nobles, du travail des hommes. Toutes ces valeurs vivent dans les vins du Fiore Romano et deviennent l'art des parfums et des senteurs, de l'innovation sage et du culte de la tradition : ils disent, ces vins, qu'ils ont été créés par des personnes qui étaient et sont, pour leur sagesse, pour la beauté de leurs passions et pour la franchise de leurs manières, en tout point dignes du merveilleux "lieu" dans lequel brillent les vignobles.

## Denominazione

Vesuvio Rosso Lacryma Christi DOC

## Esame organoleptico

Colore rosso intenso, al naso evidenzia frutta rossa: mora, ciliegia e marasca. Equilibrato per acidità con avvolgente morbidezza

## Uve

10% Aglianico, 80% Piediroso, 10% Olivella

## Fermentazione

In acciaio

## Abbinamenti gastronomici

Da servire a temperatura di cantina, adatto per accompagnare arrosti e cacciagione

## Name

Vesuvio Rosso Lacryma Christi DOC

## Organoleptic analysis

Intense red color, the nose highlights red fruit: blackberry, cherry and morello cherry. Balanced for acidity with enveloping softness

## Grapes

10% Aglianico, 80% Piediroso, 10% Olivella

## Fermentation

In stainless steel

## Food pairings

Serve at cellar temperature, suitable to accompany roasts and game

## Dénomination:

Vesuvio Rosso Lacryma Christi DOC

## Examen organoleptique:

Couleur rouge intense, le nez met en valeur les fruits rouges : mûre, cerise et griotte. Acidité équilibrée et douceur enveloppante

## Raisins

10% Aglianico, 80% Piediroso, 10% Olivella

## Fermentation

En acier

## Accords mets et vins

A servir à la température de la cave, convient pour accompagner les rôtis et le gibier



# Gragnano

## Antiche Radici

► **web:** [www.anticheradicisrl.com](http://www.anticheradicisrl.com) ► **email:** [info@anticheradicisrl.it](mailto:info@anticheradicisrl.it) ► **telefono:** +39 081 8430324

L'azienda Antiche Radici nasce dalla passione trasmessa alle sue giovani fondatrici Francesca e Gilda Iovine dai propri genitori, coinvolti nel settore vitivinicolo da tre generazioni. In un ambiente che sa di tradizione e amore per il lavoro, nasce l'idea di una nuova cantina che potesse coniugare i più antichi valori con l'innovazione. L'azienda si impegna nella produzione dei tipici vini della Penisola Sorrentina attraverso un'accurata selezione delle uve coltivate nei migliori vigneti del territorio, ove è possibile riconoscere una forma di "agricoltura eroica" caratterizzata dalla tenacia e dalla passione di chi conosce queste terre. In questo ambiente di contrasti, fra tradizione e innovazione, mare e montagna, Antiche Radici si avvale dell'esperienza dei suoi operatori, per proporre vini unici e indimenticabili.

The Antiche Radici winery was born from the passion passed on to its young founders Francesca and Gilda Iovine by their parents, who had been involved in the wine industry for three generations. In an environment steeped in tradition and love of work, the idea of a new winery was born that could combine the most ancient values with innovation. The company is committed to producing the typical wines of the Sorrento Peninsula through a careful selection of grapes grown in the best vineyards of the area, where it is possible to recognise a form of 'heroic agriculture' characterised by the tenacity and passion of those who know these lands. In this environment of contrasts, between tradition and innovation, sea and mountains, Antiche Radici makes use of the experience of its operators to propose unique and unforgettable wines.

La cave Antiche Radici est née de la passion transmise à ses jeunes fondatrices Francesca et Gilda Iovine par leurs parents, qui travaillaient dans le secteur vitivinicole depuis trois générations. Dans un environnement imprégné de tradition et d'amour du travail, l'idée d'une nouvelle cave est née, capable d'allier les valeurs les plus anciennes à l'innovation. L'entreprise s'est engagée à produire des vins typiques de la péninsule de Sorrente grâce à une sélection minutieuse des raisins cultivés dans les meilleurs vignobles de la région, où il est possible de reconnaître une forme d'"agriculture héroïque" caractérisée par la ténacité et la passion de ceux qui connaissent ces terres. Dans cet environnement de contrastes, entre tradition et innovation, mer et montagne, Antiche Radici met à profit l'expérience de ses opérateurs, pour proposer des vins uniques et inoubliables.

### Denominazione

Gragnano DOP

### Esame organoleptico

Vino caratterizzato da un color rubino luminoso impreziosito da una spuma vivace. Presenta un profumo vinoso e campestre e un sapore fresco e inebriante

### Uve

Piedirosso 40%, Aglianico 40%, Sciascinoso 20%

### Fermentazione

In acciaio

### Abbinamenti gastronomici

Da servire a 10° - 12°C con pizza margherita, pasta con il pomodoro, mozzarella di bufala, salumi

### Name

Gragnano DOP

### Organoleptic analysis

Wine characterized by a bright ruby color enhanced by a lively mousse. It presents a vinous, country aroma and a fresh, heady flavor

### Grapes

Piedirosso 40%, Aglianico 40%, Sciascinoso 20%

### Fermentation

In stainless steel

### Food pairings

Serve at 10° - 12°C with pizza margherita, pasta with tomato, buffalo mozzarella, cured meats

### Dénomination

Gragnano DOP

### Examen organoleptique

Vin caractérisé par une couleur rubis brillante, rehaussée d'une mousse vive. Il présente un bouquet vineux et champêtre et une saveur fraîche et capiteuse

### Raisins

Piedirosso 40%, Aglianico 40%, Sciascinoso 20%

### Fermentation

En acier

### Accords mets et vins

Servir à 10° - 12°C avec pizza margherita, pâtes à la sauce tomate, mozzarella de buffle, charcuterie



# Casamale

## Nocerino vini di Nocerino Marco Vincenzo

►email: [www.tenutaaugustea.it](http://www.tenutaaugustea.it) ►email: [vini.nocerino@libero.it](mailto:vini.nocerino@libero.it) ►telefono: +39 081 8992569

Vignaioli da più di 100 anni Vincenzo e suo padre Angelo, operano in un contesto dove la viticoltura è stata il cuore pulsante del territorio da tempi antichissimi, da più di 2000 anni. A Somma Vesuviana, il vino è sempre una storia di famiglia e i Nocerino sono oggi alla quarta generazione di produttori. A dare il via a questa bellissima storia, è stato Vincenzo Nocerino, classe 1898, detto Scatena per il suo carattere intraprendente, che iniziò a produrre vino dai filari della vigna Madonna delle Gavete, sul monte Somma.

Winemakers for more than 100 years, Vincenzo and his father Angelo have been operating in an area where wine growing has been the beating heart of the land since ancient times, for more than 2000 years. In Somma Vesuviana, wine is always a family affair and the Nocerino family are now in their fourth generation of producers. It was Vincenzo Nocerino, born in 1898, known as Scatena due to his enterprising character, who started making wine from the rows of the Madonna delle Gavete vineyard on Mount Somma.

Vignerons depuis plus de 100 ans, Vincenzo et son père Angelo exercent leur activité dans une région où la viticulture est le cœur battant de la terre depuis l'Antiquité, c'est-à-dire depuis plus de 2000 ans. À Somma Vesuviana, le vin est toujours une affaire de famille et la famille Nocerino en est aujourd'hui à sa quatrième génération de producteurs. C'est Vincenzo Nocerino, né en 1898, surnommé Scatena en raison de son caractère entreprenant, qui a commencé à produire du vin à partir des rangs du vignoble Madonna delle Gavete, sur le mont Somma.

### Denominazione

Vesuvio Piediroso DOP

### Esame organolettico

Vino rosso rubino, al naso frutta rossa, ed un gran tocco minerale, al palato secco, strutturato dal finale persistente

### Uve

Piediroso 100% dalle vigne in zona Castello sul Monte Somma nel Parco Nazionale del Vesuvio

### Fermentazione

2 mesi in acciaio, 8 mesi in Barrique

### Abbinamenti gastronomici

Si sposa con portate di carne rossa, selvaggina e formaggi

### Name

Vesuvio Piediroso DOP

### Organoleptic analysis

Ruby red wine, red fruit nose, and a great mineral touch, dry, structured palate with a lingering finish

### Grapes

Piediroso 100% from the vineyards in the Castello area on Monte Somma in Vesuvius National Park

### Fermentation

2 months in steel, 8 months in Barrique

### Food pairings

Goes well with red meat dishes, game and cheeses

### Dénomination

Vesuvio Piediroso DOP

### Examen organoleptique

Vin rouge rubis, au nez fruits rouges et une grande touche minérale, en bouche sec, structuré avec une finale persistante

### Raisins

Piediroso 100% provenant des vignobles de la zone du Castello sur le Monte Somma dans le Parc National du Vésuve

### Fermentation

2 mois en acier, 8 mois en barrique

### Accords mets et vins

Accompagne les viandes rouges, le gibier et les fromages



# Falanghina

## Adele Musella

► **email:** [www.adelemusella.com](http://www.adelemusella.com) ► **email:** [info@adelemusella.com](mailto:info@adelemusella.com) ► **telefono:** +39 081 7423488

L'azienda Adele Musella nasce come Vini Musella nel 1986, da Giacomo Di Iorio, che dedica alla moglie Adele Musella l'azienda neonata. La crescita ed il miglioramento dei metodi di produzione tradizionali è l'obiettivo della vecchia e della nuova generazione, che si tramandano i sani valori del produrre vini di qualità. Da oltre trent'anni la consolidata esperienza acquisita si concretizza nella produzione di vini di qualità superiore, dai gusti vellutati e supremi, per servire e soddisfare le esigenze di ogni palato. L'azienda Produce, imbottiglia e distribuisce prodotti di qualità DOC e IGP, con un bouquet di vini che abbraccia tutte le tipologie del territorio Campano.

The Adele Musella winery was founded as Vini Musella in 1986, by Giacomo Di Iorio, who dedicated the fledgling company to his wife Adele Musella. The growth and improvement of traditional production methods is the goal of the old and new generations, who pass on the healthy values of producing quality wines. For more than thirty years, the experience gained has been translated into the production of superior quality wines with velvety and supreme flavours, to serve and satisfy the needs of every palate. The company produces, bottles and distributes DOC and IGP quality products, with a bouquet of wines that embraces all the types of the Campania region.

Le domaine viticole Adele Musella a été fondé sous le nom de Vini Musella en 1986 par Giacomo Di Iorio, qui a dédié l'entreprise naissante à sa femme Adele Musella. La croissance et l'amélioration des méthodes de production traditionnelles sont l'objectif des anciennes et des nouvelles générations, qui transmettent les valeurs saines de la production de vins de qualité. Depuis plus de trente ans, l'expérience acquise se traduit par la production de vins de qualité supérieure aux saveurs veloutées et suprêmes, pour servir et satisfaire les besoins de tous les palais. L'entreprise produit, embouteille et distribue des produits de qualité DOC et IGP, avec un bouquet de vins qui englobe tous les types de la région de Campanie.

### Denominazione

Falanghina dei Campi Flegrei

### Esame organolettico

Di colore giallo paglierino, questo vino ha ricchi e intensi profumi fruttati di mela ananas e frutta gialla e accenti floreali. Fresco al palato si apprezza per un'ottima acidità ben equilibrata dalla struttura del vino

### Uve

100% Falanghina

### Abbinamenti gastronomici

Da servire ad una temperatura di 10°C è un vino da tutto pasto. Accompagna primi piatti, minestre, cucina a base di pesce, piatti freddi, mozzarella di bufala e formaggio freschi

### Name

Falanghina dei Campi Flegrei

### Organoleptic analysis

Straw yellow in color, this wine has rich and intense fruity aromas of pineapple apple and yellow fruit and floral accents. Fresh on the palate it is appreciated for excellent acidity well balanced by the wine's structure

### Grapes

100% Falanghina

### Food pairings

To be served at a temperature of 10°C it is a wine for the whole meal. Accompanies first courses, soups, fish dishes, cold dishes, buffalo mozzarella and fresh cheese

### Dénomination

Falanghina dei Campi Flegrei

### Examen organoleptique

De couleur jaune paille, ce vin présente des arômes fruités riches et intenses d'ananas, de pomme et de fruits jaunes, avec des accents floraux. Frais en bouche, il est apprécié pour son excellente acidité bien équilibrée par la structure du vin

### Raisins

100% Falanghina

### Accords mets et vins

Servi à une température de 10°C, c'est un vin pour tout le repas. Accompagne les entrées, les soupes, les poissons, les plats froids, la mozzarella de bufflonne et les fromages frais





# Vigna Solfatarata Falanghina DOC

## Vitivinicola Iovino

►email: info@vitivinicolaiovino.com ►telefono: +39 081 5206719 ►web: www.vitivinicolaiovino.com

Una tenuta, quella della famiglia Iovino, che fin dal 1892 vede come assoluta protagonista la coltivazione di vigneti. Coltivazione che, dal lontano 1892, segue diverse generazioni arrivando alla III con Antonio Iovino il quale riesce ad unire tradizione ed innovazione insieme alla moglie Teresa, il figlio Giuseppe e la figlia Consiglia. Lì dove la posizione geografica sorride alla vita, tra i benefici spontanei del suolo vulcanico, il clima mite e la costante brezza marina, nasce l'Azienda Vitivinicola Montespina Iovino. Un vero e proprio gioiello nel cuore dei Campi Flegrei, dove lo sguardo e l'anima sono sollecitati a perdersi tra la magnifica vista dell'intero Golfo di Pozzuoli da un lato, e quella del Vesuvio, dall'altro.

An estate, that of the Iovino family, which since 1892 has seen the cultivation of vineyards as the absolute protagonist. Cultivation that, since as far back as 1892, has followed several generations reaching the III with Antonio Iovino, who manages to combine tradition and innovation together with his wife Teresa, son Giuseppe and daughter Consiglia. There where the geographical position smiles at life, amidst the spontaneous benefits of the volcanic soil, the mild climate and the constant sea breeze, the Azienda Vitivinicola Montespina Iovino was born. A true jewel in the heart of the Campi Flegrei, where the eye and soul are urged to lose themselves between the magnificent view of the entire Gulf of Pozzuoli on one side, and that of Vesuvius on the other.

Un domaine, celui de la famille Iovino, qui, depuis 1892, a fait de la culture de la vigne le protagoniste absolu. Une culture qui, depuis 1892, a suivi plusieurs générations jusqu'à la III avec Antonio Iovino, qui réussit à combiner tradition et innovation avec sa femme Teresa, son fils Giuseppe et sa fille Consiglia. C'est là, où la position géographique sourit à la vie, au milieu des bienfaits spontanés du sol volcanique, du climat doux et de la brise marine constante, qu'est née l'Azienda Vitivinicola Montespina Iovino. Un véritable joyau au cœur des Campi Flegrei, où l'œil et l'âme sont invités à se perdre entre la vue magnifique sur tout le golfe de Pozzuoli d'un côté et sur le Vésuve de l'autre.

### Denominazione

Falanghina DOC  
Produzione Limitata di sole 1253 bottiglie

### Esame organolettico

Colore Paglierino dal gusto fresco, leggermente fruttato

### Uve

100% Falanghina

### Fermentazione

In acciaio

### Abbinamenti gastronomici

Piatti a base di pesce e frutti di mare. Si serve a temperatura di 8-10 gradi

### Name

Falanghina DOC  
Limited production of only 1253 bottles

### Organoleptic analysis

Straw color with a fresh, slightly fruity taste

### Grapes

100% Falanghina

### Fermentation

In steel

### Food pairings

Fish and seafood dishes. It is served at a temperature of 8-10 degrees

### Dénomination

Falanghina DOC  
Production limitée à 1253 bouteilles

### Examen organoleptique

Couleur paille, goût frais et légèrement fruité.

### Raisins

100% Falanghina

### Fermentation

En acier

### Accords mets et vins

Poissons et fruits de mer. Servir à une température de 8-10 degrés



**IOVINO**  
AZIENDA VITIVINICOLA  
MONTE SPIA

**IOVINO**



**VIGNA  
SOLFATARATA**

**Campi Flegrei**

Denominazione di Origine Protetta

**FALANGHINA**

# Sette

## Podere 1925

► **web:** [www.podere1925.it](http://www.podere1925.it) ► **email:** [info@podere1925.it](mailto:info@podere1925.it) ► **telefono:** +39 334 3563814

Podere 1925 nasce dalla passione di Vincenzo Di Maro alla guida di una piccola azienda che, grazie alla dedizione del genero Nicola, ancora oggi continua a crescere coinvolgendo tutta la famiglia, accomunata dall'immenso amore per il vino. Il desiderio di produrre un prodotto di elevata qualità parte da un'accurata ricerca e da un'attenta selezione dei migliori vitigni del sud Italia per arrivare ad una scrupolosa analisi delle uve. L'etichetta Podere 1925 si avvale di tecnologie innovative ma resta estremamente legato alla tradizione e alla condivisione degli ideali di un tempo. Sette come la data delle nozze tra Raffaele e Flavia, il numero che simboleggia l'alchimia tra due anime che si completano per realizzare i propri sogni con determinazione e passione.

Podere 1925 was born from the passion of Vincenzo Di Maro at the helm of a small company that, thanks to the dedication of his son-in-law Nicola, still continues to grow today involving the whole family, united by an immense love for wine. The desire to produce a high quality product starts with careful research and a careful selection of the best vines in southern Italy to arrive at a scrupulous analysis of the grapes. The Podere 1925 label makes use of innovative technologies but remains extremely tied to tradition and the sharing of old ideals. Seven like the date of Raffaele and Flavia's wedding, the number symbolising the alchemy between two souls who complement each other to realise their dreams with determination and passion.

Le Podere 1925 est né de la passion de Vincenzo Di Maro à la tête d'une petite entreprise qui, grâce au dévouement de son gendre Nicola, continue aujourd'hui à se développer en impliquant toute la famille, unie par un immense amour du vin. La volonté d'élaborer un produit de grande qualité commence par une recherche minutieuse et une sélection rigoureuse des meilleures vignes du sud de l'Italie pour aboutir à une analyse scrupuleuse des raisins. L'étiquette Podere 1925 fait appel à des technologies innovantes, mais reste extrêmement liée à la tradition et au partage des vieux idéaux. Sept comme la date du mariage de Raffaele et Flavia, ce chiffre symbolisant l'alchimie entre deux âmes qui se complètent pour réaliser leurs rêves avec détermination et passion.

### Denominazione

Campania IGT Rosso 2019

### Esame organolettico

Colore rosso intenso e profondo con riflessi appena granati. Al naso restituisce profumi eleganti di marasche, cuoio e vaniglia. Al palato si rileva la forte struttura e la presenza del tannino ammorbidito dall'affinamento in legno

### Uve

70% Aglianico, 30% Primitivo

### Fermentazione

In botti di rovere francese per 12-14 mesi

### Abbinamenti gastronomici

Piatti robusti come carni rosse alla brace o al forno, formaggi stagionati o vino da semplice meditazione

### Name

Campania IGT Rosso 2019

### Organoleptic analysis

Colour: deep, intense red colour with light garnet reflections. Elegant aromas of morello cherries, leather and vanilla. The palate reveals a strong structure and the presence of tannin softened by ageing in wood

### Grapes

70% Aglianico, 30% Primitivo

### Fermentation

In French oak barrels for 12-14 months

### Food pairings

Robust dishes such as barbecued or baked red meats, mature cheeses or a simple meditation wine

### Dénomination

Campania IGT Rosso 2019

### Examen organoleptique

Couleur : couleur rouge intense et profonde avec de légers reflets grenat. Arômes élégants de griottes, de cuir et de vanille. La bouche révèle une forte structure et la présence de tanins adoucis par l'affinement dans du bois

### Raisins

70% Aglianico, 30% Primitivo

### Fermentation

En fûts de chêne français pendant 12-14 mois

### Accords mets et vins

Plats robustes tels que les viandes rouges cuites au barbecue ou au four, les fromages affinés ou comme simple vin de méditation



# Vigna del Lume

## Cantine Antonio Mazzella

► **web:** [www.ischiavini.it](http://www.ischiavini.it) ► **email:** [ischiavini@ischiavini.it](mailto:ischiavini@ischiavini.it) ► **telefono:** +39 081 901541

Tre generazioni, un passato colmo di sacrifici ed impegno, questa è la storia delle cantine Antonio Mazzella. Fondata da Nicola nel 1940 e ampliate e perfezionate da Antonio, figlio del fondatore. Le aree di produzione di questa azienda si trovano sul versante Sud dell'Isola di Ischia a circa 150 metri sul livello del mare, le strade e le condizioni dei terreni non sono le più comode per la coltivazione dei vigneti. I terreni di coltivazione sono raggiungibili solo a piedi per mezzo di antichi sentieri, ciò rende ancora più difficile la cura delle viti e contribuisce a rendere unici questi prodotti.

Three generations, a past full of sacrifice and commitment, this is the story of the Antonio Mazzella cellars. Founded by Nicola in 1940 and expanded and perfected by Antonio, the founder's son. The production areas of this winery are located on the southern side of the island of Ischia at about 150 metres above sea level, the roads and soil conditions are not the most comfortable for growing vines. The cultivation areas can only be reached on foot via ancient paths, which makes caring for the vines even more difficult and contributes to making these products unique.

Trois générations, un passé plein de sacrifices et d'engagements, telle est l'histoire des vignobles Antonio Mazzella. Fondée par Nicola en 1940, elle a été développée et perfectionnée par Antonio, le fils du fondateur. Les zones de production de cette cave sont situées sur le côté sud de l'île d'Ischia, à environ 150 mètres au-dessus du niveau de la mer, les routes et les conditions du sol ne sont pas les plus confortables pour la culture de la vigne. Les zones de culture ne sont accessibles qu'à pied par d'anciens sentiers, ce qui rend encore plus difficile l'entretien des vignes et contribue à rendre ces produits uniques.

### Denominazione

Biancolella

### Esame organolettico

Vino dal Colore giallo paglierino, profumo floreale e di frutta quasi matura. Gusto fresco, delicato, leggermente sapido

### Uve

Biancolella

### Abbinamenti gastronomici

Pesce e formaggi ad una temperatura di servizio dai 8° ai 10°C

### Name

Biancolella

### Organoleptic analysis

Wine with a straw-yellow color, floral and almost ripe fruit aroma. Fresh, delicate, slightly savory palate

### Grapes

Biancolella

### Food pairings

Fish and cheeses at a serving temperature of 8° to 10°C

### Dénomination

Biancolella

### Examen organoleptique

Couleur jaune paille, bouquet floral et de fruits presque mûrs. Goût frais, délicat, légèrement sapide

### Raisins

Biancolella

### Accords mets et vins

Poissons et fromages à une température de service de 8° à 10°C



# KALLIOPE Penisola Sorrentina Bianco Sorrento DOP

## De Angelis 1930

► **web:** [www.cantinedeangelis.com](http://www.cantinedeangelis.com) ► **email:** [info@cantinedeangelis.it](mailto:info@cantinedeangelis.it) ► **telefono:** +39 081 8781648

Affacciata sul golfo di Napoli, Sorrento è racchiusa tra mare e fertili colline di vigneti e di agrumeti. Qui ha sede la cantina De Angelis, fondata nel 1930 dall'omonima famiglia e oggi di proprietà della famiglia Di Somma. Francesco Di Somma, il giovane titolare, collabora con l'enologo Angelo Valentino per portare avanti una passione: produrre vini che valorizzino il territorio. La cantina produce circa 90.000 bottiglie all'anno suddivise tra varie DOP e IGP della provincia di Napoli, vinificando uve provenienti sia da vigneti di proprietà che conferite da altri vignaioli. De Angelis 1930 si avvale della sapienza del passato orientata dalle più moderne tecniche enologiche. Come per Kalliope, frutto di una vendemmia tardiva di greco e falanghina provenienti dai terrazzamenti costieri del piccolo borgo di Massa Lubrense.

Overlooking the Gulf of Naples, Sorrento is enclosed by the sea and fertile hills of vineyards and citrus groves. It is home to the De Angelis winery, founded in 1930 by the family of the same name and now owned by the Di Somma family. Francesco Di Somma, the young owner, works with oenologist Angelo Valentino to pursue a passion: producing wines that enhance the territory. The winery produces around 90,000 bottles a year divided between various PDO and PGI wines from the province of Naples, vinifying grapes from both their own vineyards and those contributed by other winemakers. De Angelis 1930 uses the wisdom of the past oriented by the most modern oenological techniques. As with Kalliope, the result of a late harvest of greco and falanghina grapes from the coastal terraces of the small village of Massa Lubrense.

Surplombant le golfe de Naples, Sorrente est entourée par la mer et des collines fertiles de vignobles et d'agrumes. C'est là que se trouve le domaine viticole De Angelis, fondé en 1930 par la famille du même nom et appartenant aujourd'hui à la famille Di Somma. Francesco Di Somma, le jeune propriétaire, travaille avec l'œnologue Angelo Valentino pour poursuivre une passion: produire des vins qui valorisent le territoire. La cave produit environ 90 000 bouteilles par an, réparties entre différents vins AOP et IGP de la province de Naples, en vinifiant des raisins provenant à la fois de ses propres vignobles et de ceux fournis par d'autres viticulteurs. De Angelis 1930 s'appuie sur la sagesse du passé et sur les techniques œnologiques les plus modernes. Comme pour Kalliope, le résultat d'une récolte tardive de raisins greco et falanghina provenant des terrasses côtières du petit village de Massa Lubrense.

### Denominazione

Penisola Sorrentina Bianco Sorrento DOP

### Esame organolettico

Dorato alla vista, il naso rimanda immediatamente all'albicocca e alla ginestra in pieno fiore. Ampio ed equilibrato al palato, si caratterizza per la freschezza degli aromi gusto olfattivi

### Uve

60% Greco, 40% Falanghina

### Fermentazione

In acciaio 18 mesi, in bottiglia 12 mesi

### Abbinamenti gastronomici

Primi piatti di mare, carni bianche

### Name

Penisola Sorrentina Bianco Sorrento DOP

### Organoleptic analysis

Golden to the eye, the nose immediately hints at apricot and broom in full bloom. Broad and balanced on the palate, it is characterized by the freshness of the taste-olfactory aromas

### Grapes

60% Greco, 40% Falanghina

### Fermentation

In steel 18 months, in bottle 12 months

### Food pairings

Seafood first courses, white meats

### Dénomination

Penisola Sorrentina Bianco Sorrento DOP

### Examen organoleptique

Doré à l'œil, le nez évoque immédiatement l'abricot et le genêt en pleine floraison. Ample et équilibré en bouche, il se caractérise par la fraîcheur des arômes gustatifs et olfactifs.

### Raisins

60% Greco, 40% Falanghina

### Fermentation

En acier 18 mois, en bouteille 12 mois

### Accords mets et vins

Entrées de fruits de mer, viande blanche





# Campi Flegrei DOP Vigna Cigliano Solfatara

## Cantine Federiciane

►web: [www.federiciane.it](http://www.federiciane.it) ►email: [comunicazione@federiciane.it](mailto:comunicazione@federiciane.it) ►telefono: +39 081 5763726

La famiglia Palumbo è alla quarta generazione di produttori. Si è partiti con spontaneità e semplicità ai primi del novecento con Paolo che a Bacoli vendeva vino sfuso e faceva accoglienza nel casolare di campagna. I vini erano quelli dei Campi Flegrei, quindi Falanghina e Piediroso, ma anche Gragnano che nelle trattorie e pizzerie napoletane è andato sempre forte. Oggi molte cose sono cambiate, l'azienda di famiglia è cresciuta moltissimo e la nuova generazione composta dai giovani fratelli Luca, Marco ed Antonio ha portato una vivace energia di innovazione e sviluppo. In cantina si è investito con decisione sulla produzione dello spumante da falanghina il cui intero ciclo viene completato in azienda. Il Campi Flegrei DOP nasce dalle vigne aziendali della Collina Cigliano, suolo vocato per la viticoltura flegrea, terra di congiungimento tra l'oasi naturale degli Astroni e il vulcano della Solfatara.

The Palumbo family is in its fourth generation of producers. It started with spontaneity and simplicity in the early twentieth century with Paolo, who sold bulk wine in Bacoli and made hospitality in the country cottage. The wines were those of the Campi Flegrei, so Falanghina and Piediroso, but also Gragnano, which always went strong in Neapolitan trattorias and pizzerias. Today many things have changed, the family business has grown a great deal and the new generation consisting of young brothers Luca, Marco and Antonio has brought a lively energy of innovation and development. In the winery they have invested heavily in the production of sparkling wine from falanghina, the entire cycle of which is completed in the winery. Campi Flegrei PDO comes from the winery's vineyards on the Collina Cigliano, a soil with a vocation for Phlegrean viticulture, a land of conjunction between the natural oasis of Astroni and the Solfatara - volcano.

La famille Palumbo en est à sa quatrième génération de producteurs. Tout a commencé avec spontanéité et simplicité au début du XXe siècle avec Paolo, qui vendait du vin en vrac à Bacoli et accueillait des hôtes dans sa maison de campagne. Les vins étaient ceux des Campi Flegrei, donc Falanghina et Piediroso, mais aussi Gragnano, qui a toujours bien marché dans les trattorias et pizzerias napolitaines. Aujourd'hui, beaucoup de choses ont changé, l'entreprise familiale a beaucoup grandi et la nouvelle génération composée des jeunes frères Luca, Marco et Antonio a apporté une vive énergie d'innovation et de développement. Dans la cave, ils ont résolument investi dans la production de vin mousseux à partir de falanghina, dont le cycle complet est réalisé au sein de l'entreprise. L'AOP Campi Flegrei provient des vignobles de l'entreprise situés sur la Collina Cigliano, un terroir propice à la viticulture phlégréenne, entre l'oasis naturelle d'Astroni et le volcan Solfatara.

### Denominazione

Campi Flegrei DOP

### Esame organolettico

Speziato con un leggero sentore di vaniglia con l'ossigenazione affiorano sentori di frutti rossi persistenti. Morbido, equilibrato con tannini dolci

### Uve

Aglianico, Piediroso e Marsigliese

### Fermentazione

50% in acciaio, 50% Tonneau

### Abbinamenti gastronomici

Primi piatti saporiti, carne alla griglia, carni rosse in umido, selvaggina formaggi stagionati. Servire a 13-14 gradi

### Name

Campi Flegrei DOP

### Organoleptic analysis

#### Grapes

Aglianico, Piediroso e Marsigliese

#### Fermentation:

50% Steel and 50% Tonneau

#### Food pairings:

Savory first courses, grilled meats, stewed red meats, game seasoned cheeses. Serve at 13-14 degrees

### Dénomination

Campi Flegrei DOP

### Examen organoleptique

#### Raisins

Aglianico, Piediroso e Marsigliese

#### Fermentation

50% acier et 50% Tonneau

#### Accords mets et vins

Entrées savoureuses, viandes grillées, viandes rouges en ragoût, gibier, fromages affinés. Servir à 13-14 degrés



Lacryma Christi Riserva Vendemmia  
del Vesuvio | Piedirosso Colle Rotondo  
Christi del Vesuvio | Falanghina | Ve  
Mario Portolano Piedirosso | Bizzar  
Falanghina dei Campi Flegrei | Katà  
bianco | GELSONERO Lacryma Ch  
Campi Flegrei Falanghina DOC | “D  
Christi DOC | Gragnano | Casam  
Falanghina DOC | Sette | KALLIOPE  
DOP | Campi Flegrei DOP Vigna C  
Riserva Vendemmia 2018 “Vesbius  
Piedirosso Colle Rotondella | Pompei  
Falanghina | Vesuvio Lacryma Ch  
Piedirosso | Bizzarro Aglianico Dop Irp  
Flegrei | Katà Catalanesca del Monte  
Lacryma Christi del Vesuvio Doc Ros  
DOC | “Don Fiore” Vesuvio Rosso

2018 "Vesbius" | FRUPA Piedirosso  
ondella | Pompeii | I Nobili Lacrym  
suvio Lacryma Christi DOC Rosso  
ro Aglianico Dop Irpinia | La Sibilla  
Catalanesca del Monte Somma IGP  
risti del Vesuvio Doc Rosso | Kairós  
Don Fiore" Vesuvio Rosso Lacrym  
male | Falanghina | Vigna Solfatar  
Penisola Sorrentina Bianco Sorrent  
Cigliano Solfataro | Lacryma Chris  
s" | FRUPA Piedirosso del Vesuvio  
ii | I Nobili Lacryma Christi del Vesuv  
risti DOC Rosso | Mario Portolan  
oinia | La Sibilla Falanghina dei Cam  
e Somma IGP Bianco | GELSONER  
sso | Kairós Campi Flegrei Falanghin  
Lacryma Christi DOC | Gragnano













pubblicazione  
realizzata da

**SI IMPRESA**  
**Azienda Speciale**  
**della Camera**  
**di Commercio di Napoli**  
Piazza Bovio, 32  
80133, Napoli  
tel. (+39) 081.7607112  
info@si-impresa.na.camcom.it

in occasione della collettiva di aziende della provincia di Napoli organizzata dalla Camera di Commercio di Napoli per mezzo della sua azienda speciale SI Impresa, a Vinitaly Verona // publication produced byon the occasion of the collective of companies from the province of Naples organized by the Naples Chamber of Commerce through its special company SI Impresa, at Vinitaly Verona



**56<sup>esima</sup> edizione**  
**14-17 aprile 2024**



Puntare sull'identità territoriale e dei prodotti,  
promuovendo il vino come alimento d'eccellenza dalla  
storia millenaria, incorniciato nelle bellezze naturali e  
artistiche del territorio.

Focusing on the identity of the territory and products,  
promoting wine as a product of excellence with a  
history stretching back thousands of years, framed by  
the natural and artistic beauty of the area.

Mettre l'accent sur l'identité du territoire et des produits,  
en promouvant le vin comme un aliment d'excellence  
dont l'histoire remonte à des milliers d'années, encadré  
par la beauté naturelle et artistique de la région.

[www.na.camcom.gov.it](http://www.na.camcom.gov.it)  
[www.siimpresa.na.it](http://www.siimpresa.na.it)

