



Lavanera

PIEDIROSSO
VESUVIO DOP

Denominazione: Vesuvio Dop Piediroso

Nome: Lavanera Piediroso

Tipologia: Rosso Secco

Vitigno: Piediroso 100%

Zona di produzione: Trecase - (Na)

Altitudine: 150/200 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 4000

Produzione uva/Ha: 100q.li

Produzione per pianta: 2,5 Kg

Bottiglie prodotte: 5000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre, vengono diraspate senza pigiatura degli acini e prima dell'inizio della fermentazione fatte macerare a bassa temperatura per due/tre giorni. Dopo questa fase nel mosto vengono inoculati lieviti varietali ed il mosto viene lasciato a macerare ancora per 8/10gg.

Dopo circa 20 giorni in cui termina la fermentazione alcolica e svolge interamente la fermentazione malolattica avviene il primo travaso. Durante il periodo invernale vengono effettuati diversi batonnage e viene effettuato il secondo travaso. Il vino, dopo questo periodo viene refrigerato a fine marzo per poi essere chiarificato con la sola bentonite. Trascorsi ulteriori 20gg viene filtrato per poi essere imbottigliato a partire dal maggio dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.

Acidità totale: 5 - 5,50 g/l

Ph: 3,45 - 3,50

Estratto secco: 29 - 32 g/l

Zuccheri residui: 1,2 - 1,6 g/l

Formati: 750 ml





Lavabianca

FALANGHINA
VESUVIO DOP

Denominazione: Vesuvio dop Falaghina

Nome: Lavabianca Falaghina

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Falaghina 100%

Zona di produzione: Trecase - (Na)

Altitudine: 150/200 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 4000

Produzione uva/Ha: 100q.li

Produzione per pianta: 2,5 Kg

Bottiglie prodotte: 3000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre e pressate senza diraspatura, il mosto così ottenuto viene chiarificato prima dell'inizio della fermentazione alcolica. Dopo circa 20 giorni di fermentazione a temperatura controllata il vino viene travasato per poi svolgere la fermentazione malolattica, dopo ulteriori 20/25gg avviene il secondo travaso. Durante il periodo invernale vengono effettuati alcuni batonage. Dopo una prima filtrazione sgrassante, il vino viene refrigerato a fine marzo per poi essere filtrato ed imbottigliato a partire da aprile dello stesso anno.

Grado alcolico: 12 - 13% vol.

Acidità totale: 5,60 - 5,80 g/l

Ph: 3,40 - 3,45

Estratto secco: 26 - 29 g/l

Zuccheri residui: 1,2 - 1,6 g/l

Formati: 750 ml





Lavabianca

CAPRETTONE
VESUVIO DOP

Denominazione: Vesuvio Dop Caprettone

Nome: Lavabianca Caprettone

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Caprettone 100%

Zona di produzione: Trecase - (Na)

Altitudine: 150/200 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 4000

Produzione uva/Ha: 100q.li

Produzione per pianta: 2,5 Kg

Bottiglie prodotte: 5000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre. Parte delle uve prima della pressatura soffice vengono sottoposte a criomacerazione per circa 12-14 h., il mosto ottenuto viene chiarificato per defecazione statica freddo e la fermentazione alcolica viene attivata dopo un primo travaso. Dopo circa 20 giorni di fermentazione a temperatura controllata il vino svolge la fermentazione malolattica .e dopo ulteriori 10gg avviene il secondo travaso. Durante il periodo invernale vengono effettuati alcuni batonage. Dopo una prima filtrazione sgrassante il vino, viene refrigerato a fine marzo per poi essere filtrato ed imbottigliato a partire da aprile dello stesso anno.

Grado alcolico: 12 - 13% vol.

Acidità totale: 5 - 5,50 g/l

Ph: 3,45 - 3,50

Estratto secco: 26 - 29 g/l

Zuccheri residui: 1,2 - 1,6 g/l

Formati: 750 ml





lettere

della penisola sorrentina **bio**

Tipologia: Rosso Frizzante

Vitigno: Piediroso 40%, Sciascinoso 20%, Suppezza 20%,
Castagnara 10%, Aglianico 10%

Zona di produzione: Lettere (Na)

Altitudine: 150/200 mt

Sistema di allevamento: Tendone - Spalliera

Numero ceppi/Ha: 1800/2000

Produzione uva/Ha: 90q.li

Produzione per pianta: 4,50/5 Kg

Bottiglie prodotte: 4000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura soffice e diraspatura, con macerazione breve di 5 giorni, precedono l'inizio della fermentazione alcolica. Dopo la svinatura, il vino termina la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Nella prima decade di gennaio viene immesso in autoclave per la rifermentazione con l'inoculo i lieviti selezionati bio ed un peculiare controllo della temperatura. Al termine di questa operazione, viene filtrato prima di andare in presa di spuma a temperature prossime allo 0 per imbottigliarlo isobaricamente a partire dalla seconda decade di marzo.

Grado alcolico: 11 - 12% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino con riflessi violacei, sentori delicati di violetta e frutti rossi. Fresco, frizzante, leggermente tannico e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti:

Il Lettere Bio si abbina perfettamente con affettati misti, torte salate e timballi di pasta.

Consigliato con la pizza in teglia.



AMPHORAS PORTORII POMPEII



Denominazione: Pompeiano igp

Tipologia: Rosso secco

Vitigno: Piediroso 70%, Sciascinoso 20%, Aglianico 10%,

Zona di produzione: Area Vesuviana

Superficie: 1,5 Ha

Altitudine del vigneto: 250-400 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

N. ceppi/Ha: 2.500

Produzione uva/Ha: 80 q.li

Produzione per pianta: 3/3.5 Kg di uva

Bottiglie prodotte: 10.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre, la macerazione dura di circa 8/10 giorni e la fermentazione a temperatura di 20°. Dopo la svinatura sosta sui propri lieviti con ripetuti batonnage per conferire più struttura e microossigenazione per esaltare gli aromi ed ingentilire i tannini. Successivamente filtrato per poi essere stabilizzato a freddo. Il vino viene imbottigliato nella seconda-terza decade di marzo.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol. (a seconda dell'annata)

Batonnage: sui lieviti 2/3 mesi serbatoi inox.

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino intenso, con sentori di marasca accompagnati da una leggera speziatura e note fumicate. Pieno, corposo, di buona acidità e sapidità con spiccata acidità.

Abbinamenti:

Ideali con secondi piatti di selvaggina e pollame nobile. Consigliato con spezzatino di cinghiale.





AMPHORAS PORTORII POMPEII

Denominazione: Pompeiano igp

Tipologia: Bianco secco

Vitigno: Falanghina 60%, Caprettone 40%

Zona di produzione: Area vesuviana

Altitudine del vigneto: 250-400 mt slm

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 2.500

Produzione uva/Ha: 75 q.li

Produzione per pianta: 3 Kg di uva

Bottiglie prodotte: 10.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre. Su parte delle uve viene praticata criomacerazione di circa 12-14 h., il mosto ottenuto viene chiarificato prima dell'inoculo dei lieviti e della fermentazione alcolica a temperatura controllata. Per circa 2 mesi si effettua il batonnage in acciaio per renderlo più complesso e corposo. Il vino, viene refrigerato, filtrato ed

Grado alcolico: al 12,5% e 13,5% (a seconda della annata)

Batonnage: 2 mesi in acciaio

Affinamento: In bottiglia di 2 mesi

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati. È caratterizzato da profumi di fiori gialli e sentori di frutta a polpa gialla, che si uniscono a una piacevole nota minerale. In assaggio l'acidità risulta ben bilanciata dalle componenti morbide.

Abbinamenti:

Perfetto in abbinamento con secondi di mare e carni bianche. Da provare con spaghetti acciughe, scarole, olive, capperi e pinoli.





AGLIANICO

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Rosso Secco

Vitigno: Aglianico 100%

Zona di produzione: Beneventano ed Avellinese

Altitudine: 350/500 mt

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi/Ha: 2.000

Produzione uva/Ha: 90q.li

Produzione per pianta: 4,5 Kg

Bottiglie prodotte: 15000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la seconda e la terza decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura e diraspatura precedono l'inizio della fermentazione alcolica con una macerazione di 8-10 giorni, al termine della quale si provvede alla svinatura con separazione del vino di prima pressatura. Al termine della fermentazione alcolica il vino svolge completamente la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene refrigerato all'inizio dell'anno ed imbottigliato nel maggio giugno dello stesso.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino, con sentori di frutti rossi, marasca e piacevoli note speziate. Al palato si rivela di buon corpo, equilibrato nei tannini e lungamente persistente.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento alle preparazioni a base di carne. Consigliato l'abbinamento con lo spezzatino di manzo con patate.





FIANO

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Fiano 100%

Zona di produzione: Beneventano

Altitudine: 350/450 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 1800/2000

Produzione uva/Ha: 100 q.li

Produzione per pianta: 5,50 Kg

Bottiglie prodotte: 5000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino. Al naso si esprime con sentori di agrumi e pesca gialla, note floreali, cenni balsamici e toni di nocciola tostata. Al palato si rivela fresco, intenso e persistente. Equilibrato.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare primi e secondi di pesce, si sposa bene anche con le carni bianche ed è da provare con le alici in tortiera.





FALANGHINA

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Beneventano

Altitudine: 350/500 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 2.000

Produzione uva/Ha: 90q.li

Produzione per pianta: 4,5 Kg

Bottiglie prodotte: 15000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12 - 13% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino con leggere sfumature verdognole, al naso esprime un profilo olfattivo intenso ed elegante. Note di piccoli fiori bianchi, di frutta a polpa bianca e di agrumi. Equilibrato, elegante ed appagante, è vino che invita all'assaggio, ottimo il finale, pulito e persistente.

Abbinamenti:

Questo vino bianco accompagna splendidamente primi piatti di pasta con sughi bianchi. Da provare con gli spaghetti alle vongole.





GRECO

CAMPANIA I.G.P.

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Greco 100%

Zona di produzione: Beneventano ed Avellinese

Altitudine: 350/450 mt

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 1800/2000

Produzione uva/Ha: 100 q.li

Produzione per pianta: 5,50 Kg

Bottiglie prodotte: 5000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Di colore giallo paglierino intenso. Al naso si avvertono note di erbe aromatiche, frutta matura e agrumi. All'assaggio è di corpo medio, avvolgente, caratterizzato da un'ottima spalla acida che rende il sorso fresco e vivo.

Abbinamenti:

Accompagna con stili primi e secondi piatti a base di pesce; dà il meglio di sé con la tartare di scampi o gamberi rossi.





TERRE A SUD

Tipologia: Rosso Secco

Vitigno: Aglianico, Negroamaro, Montepulciano

Zona di produzione: Campania, Puglia

Altitudine: 200 mt

Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone

Numero ceppi/Ha: 2.000

Produzione uva/Ha: 100q.li

Produzione per pianta: 5- Kg

Bottiglie prodotte: 15.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la seconda e la terza decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura e diraspatura precedono l'inizio della fermentazione alcolica con una macerazione di 8-10 giorni, al termine della quale si provvede alla svinatura con separazione del vino di prima pressatura. Al termine della fermentazione alcolica il vino svolge completamente la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene refrigerato all'inizio dell'anno e dopo un meticoloso assemblaggio imbottigliato nel maggio/giugno dello stesso.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino tendente al granato, con sentori di frutti rossi e sottobosco. Al palato si rivela di buon corpo, equilibrato nei tannini e lungamente persistente.

Abbinamenti:

Ottimo in abbinamento con carni rosse.

Consigliato con carne alla pizzaiola.





TERRE A SUD

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Falanghina, Chardonnay, Trebbiano

Zona di produzione: Campania, Puglia

Altitudine: 190 mt

Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone

Numero ceppi/Ha: 2.000

Produzione uva/Ha: 100q.li

Produzione per pianta: 5- Kg

Bottiglie prodotte: 15.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di ottobre. Le operazioni di pressatura soffice precedono la defecazione statica a freddo dopo di che viene attivata la fermentazione con lieviti varietali. La lunga fermentazione avviene a bassa temperatura ed dura per circa 30 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e così ottenuto viene refrigerato nel mese di gennaio e dopo un meticoloso assemblaggio imbottigliato nel marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13% vol.

Invecchiamento: No

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Giallo paglierino, al naso esprime profumi eleganti e piacevoli di frutta matura e sentori floreali. All' assaggio vellutato, ricco, piacevolissimo per equilibrio

Abbinamenti:

A tutto pasto, è vino bianco che ben si abbina con primi piatti ricchi e gustosi. Ravioli ripieni con verdure di stagione e ricotta, burro e salvia.



arricchito a fine fermentazione
di Marzo

Gragnano
rifermentazione ancestrale

Foggio delle Baccanti
Gragnano
rifermentazione ancestrale
De La Mura
70° vendemmia





Gragnano

rifermentazione ancestrale

Denominazione: Penisola Sorrentina DOP

Tipologia: Rosso frizzante naturale

Vitigno: Piediroso 50%, Sciascinoso 20%,
Suppezza 10%, Aglianico 10%, Castagnara 10%

Zona di produzione: Gragnano (Na)

Superficie: 1 Ha

Altitudine: 350/450mt slm

Sistema di allevamento: Tendone

Numero ceppi/Ha: 1.800

Produzione uva/Ha: 85q.li

Produzione per pianta: 4,5/5Kg

Bottiglie prodotte: 4.000/anno

Tecnologia di produzione:

L'eliminazione delle fecce e dei precipitati avviene solo a mezzo di travasi effettuati esclusivamente in giorni di cielo limpido e rigorosamente a luna calante. Non si utilizzano prodotti e chiarificanti di origine animale, solo l'utilizzo di tannini naturali di buccia, di vinaccioli e di legno di quercia contribuiscono alla protezione di questo vino. Tra fine febbraio ed inizio Marzo il vino viene riportato ad una temperatura prossima ai 18 gradi per consentire la partenza della rifermentazione, in prossimità della luna crescente di Marzo viene imbottigliato e messo a rifermentare all'interno di grosse ceste metalliche. Dopo la prima "botta" di caldo dell'estate il vino viene controllato, etichettato per essere messo in commercio quando con consulta familiare si conviene essere il momento adatto.

Grado alcolico: 12% - 12,5% vol. (a seconda dell'annata)

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino intenso, sentori di violetta, sottobosco, frutti rossi maturi e note speziate. Fresco, frizzante, leggermente tannico e di buona struttura.

Abbinamenti:

Il Gragnano Ancestrale si abbina perfettamente con i salumi della tradizione campana; grazie alla sua spiccata personalità è ideale in abbinamento con grigliate di carne rossa.

Consigliato con l'agnello al forno con contorno di patate e peperone crusco.

Non contiene Solfiti, nè prodotti di origine animale.





LACRYMA CHRISTI

VESUVIO ROSSO DOP

Tipologia: Rosso Secco

Vitigno: Piediroso 80%, Sciascinoso 10%,
Aglanico 10%

Zona di produzione: Trecase (Na)

Superficie: 1 Ha

Altitudine: 350mt slm

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 3.000

Produzione uva/Ha: 75/80 q.li

Produzione per pianta: 2,5 Kg

Bottiglie prodotte: 5.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre, la macerazione dura di circa 12 giorni e la fermentazione a temperatura di 18°. Si procede poi al batonnage sui lieviti per conferire più struttura, successivamente filtrato per poi essere stabilizzato a freddo. Dopo aggiunta di una frazione della precedente annata viene imbottigliato nella terza decade di marzo.

Grado alcolico: 12,5% - 13,5% vol. (a seconda dell'annata)

Invecchiamento: 12 mesi barriques 10/15% ed affinamento di
2 mesi in bottiglia

Formati: 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino cupo, con sentori di frutti di bosco accompagnati da una leggera speziatura e una buona mineralità. Pieno con un corpo ampio minerale, di buona acidità e, con un finale sapido che persiste nel tempo.

Abbinamenti:

Ideali con secondi piatti di carne.

Consigliato con la lasagna napoletana.



LACRYMA CHRISTI

VESUVIO BIANCO



Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Caprettone 60%, Catalanesca 20%, Falanghina 20%

Zona di produzione: Trecase - Terzigno (Na)

Altitudine: 250/400mt slm

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 3.000

Produzione uva/Ha: 80q.li

Produzione per pianta: 2,5/3Kg

Bottiglie prodotte: 5.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre. Parte delle uve prima della pressatura soffice vengono sottoposte ad una criomacerazione di circa 12-14 h, il mosto ottenuto viene chiarificato prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata. Per circa 30 giorni si effettua il batonage, parte in acciaio, parte in barriques di acacia (20%). Il vino viene refrigerato, filtrato ed imbottigliato nel maggio dello stesso anno.

Grado alcolico: 12,5 - 13,5% vol. (a seconda dell'annata)

Invecchiamento: in parte 3 mesi in barriques di Acacia ed affinamento in bottiglia 2 mesi

Formati: 750ml

Note di Degustazione:

All'esame visivo si presenta con una tonalità giallo paglierino carico, con riflessi dorati. Prevale la nota minerale accompagnata da frutta bianca matura e fiori gialli. Al palato è morbido, di corpo, la sua mineralità è ben bilanciata dall'acidità.

Abbinamenti:

Perfetto con la cucina di mare, si abbina alle frittate, tortini di verdura e risotti.

Consigliato in abbinamento con uovo fritto e tartufo bianco.





LACRYMA CHRISTI

VESUVIO ROSATO DOP

Tipologia: Rosato Secco

Vitigno: Piediroso 70%, Sciascinoso 30%

Zona di produzione: Trecase (Na) - Terzigno (Na)

Superficie: 0,5 Ha

Altitudine: 300mt slm

Sistema di allevamento: Spalliera

Numero ceppi/Ha: 3.000

Produzione uva/Ha: 90 q.li

Produzione per pianta: 3 Kg

Bottiglie prodotte: 2.500/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella seconda decade di ottobre. La fermentazione avviene dopo una macerazione di circa 12 ore. Al termine della fermentazione alcolica, vengono effettuate operazioni di batonnage per uno due mese prima della filtrazione. Il vino, così ottenuto, viene refrigerato filtrato ed imbottigliato nel mese di marzo.

Grado alcolico: 12,5% - 13,5% vol. (a seconda dell'annata)

Invecchiamento: 12 mesi barriques 10/15% ed affinamento di 2 mesi in bottiglia

Formati: 750ml

Note di Degustazione:

Colore rosa tenue alla provenzale. Al naso le note floreali incontrano sentori di fragoline e lamponi. Fresco, di buon corpo al palato richiama la polpa chiara delle pesche.

Abbinamenti:

Servito freddo è perfetto al momento dell'aperitivo, si abbina ai pesci all'acqua pazza e alle verdure in tempura. Consigliato con il filetto di tonno al pepe verde.





GRAGNANO

DELLA PENISOLA SORRENTINA

Tipologia: Rosso frizzante naturale

Vitigno: Piediroso 50%, Sciascinoso 20%, Suppezza 10%,
Aglianico 10%,
Castagnara 10%

Zona di produzione: Gragnano - Castellammare - Pimonte (Na)

Superficie: 5 Ha

Altitudine del vigneto: 250/450/500 mt slm

Sistema di allevamento: Tendone

N. ceppi/Ha: 1.800

Produzione uva/Ha: 90q.li

Produzione per pianta: 5Kg di uva

Bottiglie prodotte: 40.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima di ottobre, la macerazione dura di circa 5 giorni e la fermentazione avviene a temperatura di 18°. Al termine di questa operazione, viene filtrato prima di andare in presa di spuma a temperature prossime allo 0° per imbottigliarlo isobaricamente a partire dall'ultima decade di dicembre.

Grado alcolico: 11,5 - 12% vol. (a seconda dell'annata)

Invecchiamento: No

Formati: 375 - 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino con riflessi violacei, sentori delicati di violetta e frutti rossi. Fresco, frizzante, leggermente tannico e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti:

Il Gragnano si abbina perfettamente con antipasti misti, di terra e di mare; grazie alla sua personalità versatile può essere bevuto anche a tutto pasto.

Consigliato con il "Panuozzo e di Gragnano" e la pizza.

Da piccolo restavo incantato
nell'osservare mio
nonno armeggiare
con la ceratacca, il
fuoco ed il suo
prezioso timbro.
Dopo aver



selezionato le migliori botti
di vino, destinato alla
clientela più
esigente, era
solito apporre
tale sigillo merce di
qualità superiore.

dedicata a mio nonno.



PENISOLA SORRENTINA

ROSSO DOP



Tipologia: Rosso secco

Vitigno: Piediroso 40%, Sciascinoso 20%,
Aglanico 10, Castagnara 10%, altri 20%

Zona di produzione: Casola di Napoli - Lettere (Na)

Superficie: 1,5 Ha

Altitudine del vigneto: 250/400mt slm

Sistema di allevamento: Tendone

N. ceppi/Ha: 1.800

Produzione uva/Ha: 80 q.li

Produzione per pianta: 4,5 Kg di uva

Bottiglie prodotte: 10.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte nella prima decade di ottobre, la macerazione dura di circa 6 giorni e la fermentazione a temperatura di 18°. Si procede poi al batonnage sui lieviti per conferire più struttura, successivamente filtrato per poi essere stabilizzato a freddo. Il vino viene imbottigliato nella seconda terza decade di marzo.

Grado alcolico: 11,5 - 12,5% vol. (a seconda dell'annata)

Invecchiamento: No

Formati: 375 - 750 ml

Note di Degustazione:

Rosso rubino, con sentori di frutti rossi e note speziate.
Fresco, leggermente tannico, fruttato e di buona acidità.

Abbinamenti:

Si abbina perfettamente con taglieri di salumi e formaggi di media stagionatura, con primi piatti di pasta al forno e secondi di carne.

Consigliato con la parmigiana di melanzane.



PENISOLA SORRENTINA

BIANCO DOP



Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Falanghina, Forastera, Biancolella,
San Nicola e Pepella

Zona di produzione: Lettere - Casola di Napoli - Pimonte (Na)

Superficie: 1,5Ha

Altitudine: 200/400mt slm

Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone

Numero ceppi/Ha: 2.000

Produzione uva/Ha: 90q.li

Produzione per pianta: 4,5Kg

Bottiglie prodotte: 10.000/anno

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre, vengono pressate direttamente senza alcuna operazione di pigiatura o diraspatura. La fermentazione avviene a bassa temperatura e dura per circa 40 giorni. Il vino viene travasato, chiarificato e refrigerato nel mese di febbraio ed imbottigliato a marzo dello stesso anno.

Grado alcolico: 11 - 11,5% vol. (a seconda dell'annata)

Affinamento: in bottiglia 2 mesi

Formati: 750ml

Note di Degustazione:

All'esame visivo si presenta con una tonalità giallo paglierino, con riflessi tendenti al dorato. Ricco di profumi, con note salmastre che si intervallano ad accenni floreali ed agrumati. Al palato è morbido, di medio corpo, buona presenza minerale e ben equilibrato.

Abbinamenti:

Perfetto a tutto pasto con la cucina di mare. Si consiglia di provarlo anche con i formaggi freschi. Dà il meglio di sé con gli spaghetti ai ricci di mare.



ALTO FRAGILE



nel Prezzo
nella Qualità
e nella Genuinità!!!

"sempre fragrante
dal primo all'ultimo
bicchiere...!"

Slit



Tipologia: Rosso Secco

Vitigno: Montepulciano, Aglianico

Zona di produzione: Italia

Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone

Numero ceppi/Ha: 2000/2500

Produzione uva/Ha: 110/120q.li

Produzione per pianta: 5,50 Kg

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la terza decade di ottobre. Le operazioni di pigiatura e diraspatura precedono l'inizio della fermentazione alcolica con una macerazione di 8/10 giorni, al termine della quale si provvede alla svinatura con separazione del vino di prima pressatura. Al termine della fermentazione alcolica il vino svolge completamente la fermentazione malolattica. Il vino così ottenuto viene refrigerato e filtrato all'inizio dell'anno.

Grado alcolico: 12% vol.

Invecchiamento: No

Formato: 5 lt

Tipologia: Bianco Secco

Vitigno: Trebbiano, Falanghina

Zona di produzione: Italia

Sistema di allevamento: Spalliera e Tendone

Numero ceppi/Ha: 2000/2500

Produzione uva/Ha: 130/150q.li

Produzione per pianta: 6/7 Kg

Tecnologia di produzione:

Le uve vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di settembre, vengono pressate dopo l'operazione di pigiatura o diraspatura. La defecazione statica del mosto precede la lunga fermentazione che avviene a bassa temperatura e dura per circa 30 giorni. Quando il vino viene travasato, chiarificato e refrigerato nel mese di gennaio ed imbottigliato a partire da febbraio dello stesso anno.

Grado alcolico: 12% vol.

Invecchiamento: No

Formato: 5 lt

