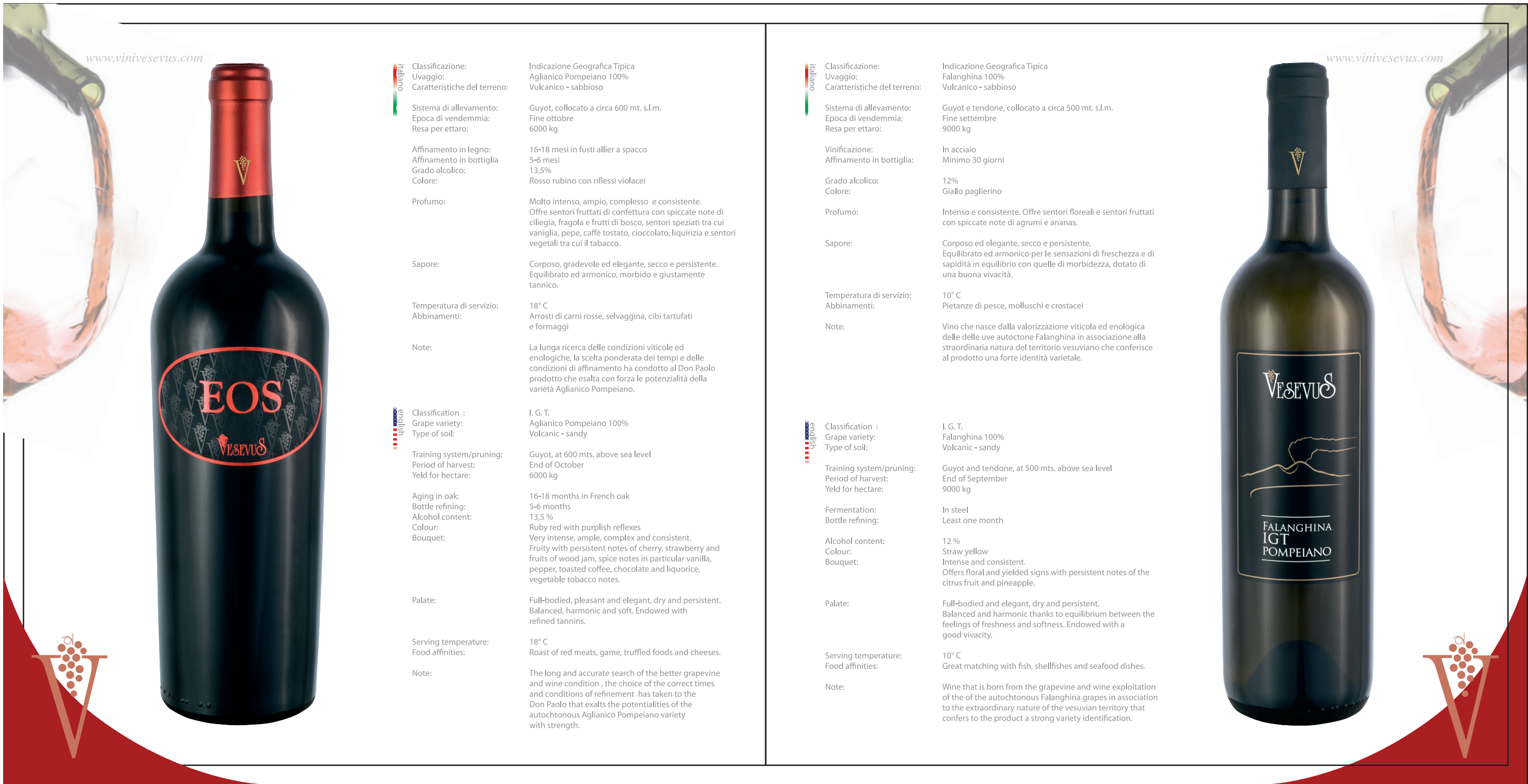




Azienda Agricola Vesevus
Via Rio, 20 Boscotrecase Napoli - Italia
www.vinivesevus.com - info@vinivesevus.com



VESEVUS



www.vinivesevus.com



italiano

Classificazione:
Uvaggio:
Caratteristiche del terreno:

Denominazione di Origine Controllata
Piedirosso 90%, Aglianico 10%
Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento:
Epoca di vendemmia:
Resa per ettaro:

Guyot, collocato a circa 500 mt. s.l.m.
Metà ottobre
9000 kg

Affinamento:
Grado alcolico:
Colore:

In acciaio e 2 mesi in bottiglia
12,5 %
Rosso rubino intenso

Profumo:

Intenso, ampio e consistente. Offre sentori fruttati con spiccate note di prugna, ciliegia, fragola e sentori speziati tra cui pepe.

Sapore:

Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido e dotato di tannini fini.

Temperatura di servizio:
Abbinamenti:

18° C
Arrosti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati e formaggi.

Note:

La denominazione nasce da una leggenda: Lucifero, cacciato dal Paradiso, nel cadere portò con sé un lembo di esso, lo depose dove è ora il Golfo Napoli. Il Signore, dolente di aver perso una parte così bella del Paradiso, cominciò a piangere, e lì dove caddero le lacrime sorse per miracolo la vite il cui vino fu chiamato "LACRYMA CHRISTI". Le due varietà utilizzate e il connubio con il territorio danno origine ad un prodotto che esprime al meglio le proprie potenziali caratteristiche.

english

Classification :
Grape variety:
Type of soil:

D. O. C.
Piedirosso 90 %, Aglianico 10%
Volcanic - sandy

Training system/pruning:
Period of harvest:
Yield for hectare:

Guyot, at 500 mts. above sea level
Mid October
9000 kg

Aging :
Alcohol content:
Colour:

In steel and 2 months in bottle.
12,5 %
Intense ruby red

Bouquet:

Intense, ample and consistent. Fruity with persistent notes of plum, cherry and strawberry, spice notes.

Palate:

Full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent. Balanced, harmonic and soft. Endowed with refined tannins.

Serving temperature:
Food affinities:

18° C
Roast of red meats, game, truffled foods and cheeses.

Note:

The denomination is born from a legend: Lucifero, chased by the Heaven, brought with himself an edge of it, deposed it in the Naples Gulf. God, aching to have lost a so beautiful part of the Heaven, started to cry and, there where his tears fell, the grapevines rose for miracle. The wine obtained from these grapevines was called "LACRYMA CHRISTI". Two varieties used and the fusion with the vesuvian area originate a product that expresses own potential characteristics in the better way.



www.vinivesevus.com



italiano

Classificazione:
Uvaggio:
Caratteristiche del terreno:

Denominazione di Origine Controllata
Coda di Volpe 90 %, Falanghina 10%
Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento:
Epoca di vendemmia:
Resa per ettaro:

Guyot e tendone, collocato a circa 500 mt. s.l.m.
Fine settembre
9000 kg

Vinificazione:
Affinamento in bottiglia:

In acciaio
Minimo 30 giorni

Grado alcolico:
Colore:

12%
Giallo paglierino

Profumo:

Molto intenso, fine, complesso e consistente. Offre sentori floreali tra cui la ginestra, sentori fruttati con prevalenza della mandorla.

Sapore:

Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

Temperatura di servizio:
Abbinamenti:

10° C
Pietanze a base di pesce, carni bianche e formaggi delicati.

Note:

La denominazione nasce da una leggenda: Lucifero, cacciato dal Paradiso, nel cadere portò con sé un lembo di esso, lo depose dove è ora il Golfo Napoli. Il Signore, dolente di aver perso una parte così bella del Paradiso, cominciò a piangere, e lì dove caddero le lacrime sorse per miracolo la vite il cui vino fu chiamato "LACRYMA CHRISTI".

english

Classification :
Grape variety:
Type of soil:

D. O. C.
Coda di Volpe 90 %, Falanghina 10%
Volcanic - sandy

Training system/pruning:
Period of harvest:
Yield for hectare:

Guyot , at 500 mts. above sea level
End of September
9000 kg

Fermentation:
Bottle refining:

In steel
Least one month

Alcohol content:
Colour:
Bouquet:

12,5 %
Straw yellow
Very intense, complex and consistent. Offers floral signs with prevalence of the broom, fruity with persistent almond note.

Palate:

Full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent. Balanced and harmonic thanks to equilibrium between the feelings of freshness and softness.

Serving temperature:
Food affinities:

10° C
Great matching with fish dishes, white meats and delicate cheeses.

Note:

The denomination is born from a legend: Lucifero, chased by the Heaven, brought with himself an edge of it, deposed it in the Naples Gulf. God, aching to have lost a so beautiful part of the Heaven, started to cry and, there where his tears fell, the grapevine rose for miracle. The wine obtained from this grapevine was called "LACRYMA CHRISTI".



www.vinivesevus.com



italiano	Classificazione: Uvaggio: Caratteristiche del terreno:	Denominazione di Origine Controllata Piedirosso 90 %, Aglianico 10% Vulcanico - sabbioso
	Sistema di allevamento: Epoca di vendemmia: Resa per ettaro:	Guyot, collocato a circa 500 mt. s.l.m. Metà Ottobre 9000 kg
	Vinificazione: Affinamento in bottiglia:	In acciaio Minimo 30 giorni
	Grado alcolico: Colore:	12,5% Rosa tenue
	Profumo:	Intenso e consistente. Offre sentori fruttati con aromi che ricordano la pesca e l'albicocca acerba.
	Sapore:	Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.
	Temperatura di servizio: Abbinamenti:	12° C Pietanze a base di pesce, zuppe, carni bianche e formaggi delicati.
	Note:	La denominazione nasce da una leggenda: Lucifero, cacciato dal Paradiso, nel cadere portò con sé un lembo di esso, lo depose dove è ora il Golfo Napoli. Il Signore, dolente di aver perso una parte così bella del Paradiso, cominciò a piangere, e lì dove caddero le lacrime sorse per miracolo la vite il cui vino fu chiamato "LACRYMA CHRISTI". Le due varietà utilizzate e il connubio con il territorio danno origine ad un prodotto che esprime al meglio le proprie potenziali caratteristiche .
english	Classification : Grape variety: Type of soil:	D. O. C. Piedirosso 90 %, Aglianico 10% Volcanic - sandy
	Training system/pruning: Period of harvest: Yeld for hectare:	Guyot, at 500 mts above sea level Mid October 9000 kg
	Fermentation: Bottle refining: Alcohol content: Colour: Bouquet:	In steel Least one month 12,5 % Clear pink Intense and consistent. Fruity with persistent notes of peach and tart apricot.
	Palate:	Full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent. Balanced and harmonic thanks to equilibrium between the feelings of freshness and softness.
	Serving temperature: Food affinities:	12° C Ideal with fish dishes, white meats and delicate cheeses.
	Note:	The denomination is born from a legend: Lucifero, chased by the Heaven, brought with himself an edge of it, deposed it in the Naple's Gulf. God , aching to have lost a so beautiful part of the Heaven, started to cry and, there where his tears fell, the grapevines rose for miracle. The wine obtained from these grapevines was called "LACRYMA CHRISTI". Two varities used and the fusion with the vesuvian area originate a product that expresses own potential characteristics in the better way.



italiano	Classificazione: Uvaggio: Caratteristiche del terreno:	Denominazione di Origine Controllata Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso - 60% minimo Vulcanico - sabbioso
	Sistema di allevamento: Epoca di vendemmia: Resa per ettaro:	Guyot, collocato a circa 800 mt. s.l.m. Prima decade di ottobre 9000 kg
	Grado alcolico: Colore:	12 % Rosso rubino
	Profumo:	Offre sentori fruttati con spiccate note di frutti rossi. Sentori floreali di viole.
	Sapore:	Frizzante
	Temperatura di servizio: Abbinamenti:	12° C Carni, salumi, formaggi, zuppe, minestre e la tipica pizza napoletana.
	Note:	La denominazione deriva dalla zona principale di produzione Gragnano, ai piedi della catena montuosa dei Monti Lattari che forma la Penisola Sorrentina. Questo vino è stato lanciato dai monasteri oltre 1500 anni, oggi si presenta in maniera più che dignitosa. Dopo la vendemmia manuale si adopera la tradizionale macerazione per circa 3 giorni e successivamente si procede con una pressatura soffice. Viene imbottigliato già nel mese di novembre.
english	Classification : Grape variety: Type of soil:	D. O. C. Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso - 60% minimum Volcanic - sandy
	Training system/pruning: Period of harvest: Yeld for hectare:	Guyot, at 800 mts. above sea level Mid October 9000 kg
	Alcohol content: Colour:	12 % Ruby red
	Bouquet:	Fruity with persistent red fruit notes. Yelded viola signs.
	Palate:	Fizzy
	Serving temperature: Food affinities:	12° C Matches successfully with meats, dishes, cheeses, soups and typical neapolitan pizza.
	Note:	The denomination is born from the principal production zone Gragnano, at the foot of Lattari mountains which make up the Sorrento peninsula. Over 1500 years ago this wine has launched by the monasteries. After the manual harvesting we use the traditional maceration for about 3 days and after the soft pressing. Bottled early as November.

www.vinivesevus.com



www.vinivesevus.com



Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Uvaggio:	Greco 100%
Caratteristiche del terreno:	Argilloso calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima metà Ottobre
Resa per ettaro:	7000 kg
Vinificazione:	In acciaio
Affinamento in bottiglia:	Minimo 30 giorni
Grado alcolico:	12%
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Intenso e consistente. Offre sentori fruttati di pera e albicocca.
Sapore:	Corposo ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza, dotato di una buona vivacità.
Temperatura di servizio:	10° C
Abbinamenti:	Indicato con crostacei, grigliate di pesce, pollame, piatti freddi e come aperitivo.
Note:	La varietà fu importata dai Greci prima della fondazione di Roma. Trova ottime condizioni pedoclimatiche nella zona di Tufo, in particolare la moderata altitudine delle colline, dove la natura del terroir esalta le caratteristiche dell'uva Greco.



Classification :	D. O. C. G.
Grape variety:	Greco 100%
Type of soil:	Chalky clay
Training system/pruning:	Guyot
Period of harvest:	First half of October
Yeld for hectare:	7000 kg
Fermentation:	In steel
Bottle refining:	Least one month
Alcohol content:	12 %
Colour:	Straw yellow
Bouquet:	Intense and consistent. Fresh and fruity with strong and persistent notes of pear and apricot.
Palate:	Full-bodied, pleasant and elegant, dry and persistent. Offering an assertive acidity in perfect balance with the structure of the wine.
Serving temperature:	10° C
Food affinities:	Great matching with shellfishes, white meats and aperitif.
Note:	The variety was imported by the Hellenes before the foundation of Rome. It finds a good pedoclimatic conditions in the Tufo's area, in particular from moderate-altitude hills, where the nature of the terroir exhalts the Greco grape's characteristics.



Classificazione:	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Uvaggio:	Fiano 100%
Caratteristiche del terreno:	Argilloso calcareo
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di vendemmia:	Prima decade di Ottobre
Resa per ettaro:	8000 kg
Vinificazione:	In acciaio
Affinamento in bottiglia:	Minimo 30 giorni
Grado alcolico:	12,5%
Colore:	Giallo paglierino
Profumo:	Intenso e consistente. Offre sentori fruttati di pera nocciola tostata ed ananas.
Sapore:	Corposo ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza, dotato di una buona vivacità.
Temperatura di servizio:	10° C
Abbinamenti:	Indicato con frutti di mare, piatti di pesce e carne bianca non troppo elaborata.
Note:	Il Fiano di Avellino prende la denominazione dal vitigno omonimo, di antichissima origine, noto anche come "Latino" in quanto autoctono, per distinguerlo dal vitigno Greco, importato. Plinio aveva denominato queste uve "apiane", perchè predilette dalle api. Vitigno tradizionalmente poco diffuso e ambientato tra noccioli, alle cui piante veniva un tempo conosciuto, e da cui deriva un' influenza d' umori. Il Fiano trova anche oggi, nel circondario di Avellino, la terra d' elezione.



Classification :	D. O. C. G.
Grape variety:	Fiano 100%
Type of soil:	Chalky clay
Training system/pruning:	Guyot
Period of harvest:	First ten days of October
Yeld for hectare:	8000 kg
Fermentation:	In steel
Bottle refining:	Least one month
Alcohol content:	12,5 %
Colour:	Straw yellow
Bouquet:	Intense and consistent. Fresh and fruity with strong and persistent notes of pear, toasted hazelnut and pineapple.
Palate:	Full-bodied and elegant, dry and persistent. Offering an assertive acidity in perfect balance with the structure of the wine.
Serving temperature:	10° C
Food affinities:	Great matching with seafood and fishes dishes, white meats
Note:	Fiano di Avellino is named after the Fiano grape, which was known in antiquity as 'Latino' to distinguish this native variety from the imported Greco vine. Pliny named this variety 'apiana', as he noted that bees adored it. Traditionally scarce, it was often found in hazelnut orchards: indeed, it was once considered to have affinity to the hazelnut tree, from which it does appear to derive some elements of character. The Avellino's area remains the ideal habitat for this grape.

www.vinivesevus.com



www.vinivesevus.com



Classificazione:
Uvaggio:
Caratteristiche del terreno:
Sistema di allevamento:
Epoca di vendemmia:
Resa per ettaro
Affinamento in legno:
Affinamento in bottiglia:
Grado alcolico:
Colore:
Profumo:

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Aglianico Irpino 100%
Argilloso-Calcareo
Guyot, collocato a circa 700 mt. s.l.m.,
Fine ottobre/Inizio novembre
7000 kg
18 mesi tra fusti di allier a spacco
16 mesi
13,5 %
Rosso rubino intenso
Molto intenso, ampio, complesso e consistente.
Offre sentori fruttati di confettura con spiccate note di mora selvatica,
ribes e fragola, sentori speziati tra cui vaniglia, pepe,
caffè tostato e cioccolato.
Corposo, gradevole edelegante, secco e persistente.
Equilibrato ed armonico, morbido e giustamente tannico.

Sapore:

Temperatura di servizio:
Abbinamenti:

Note:

18° C
Arrosti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati e
formaggi stagionati.
La ricerca delle migliori condizioni viticole/enologiche,
la scelta ponderata dei tempi e delle condizioni di
affinamento conducono al Taurasi prodotto che
esalta con forza le potenzialità della varietà
Aglianico Irpino.



Classification :
Grape variety:
Type of soil:
Training system/pruning:
Period of harvest:
eld for hectare:
Aging in oak:
Bottle refining:
Alcohol content:
Colour:
Bouquet:

D.O.C.G.
Aglianico Irpino 100%
Chalky clay
Guyot , at 600 mts. above sea level
End of October/beginning of November
7000 kg
18 months in French oak
16 months
13,5 %
Intense ruby red
Intense, ample, complex and consistent.
Fruity with persistent notes of blackberry
wild, currant and strawberry jam, spice
notes in particular vanilla, pepper,
toasted coffee and chocolate.
Full-bodied, pleasant and elegant,
dry and persistent.
Balanced, harmonic and soft.
Endowed with refined tannins.

Palate:

Serving temperature:
Food affinities:

Note:

18° C
Roast of red meats, game, truffled
foods and mature cheeses
The search of the better grapevine
and wine condition , the accurate
choice of the correct times and conditions
of refinement has taken to the Taurasi that
exalts the potentialities of the variety
Aglianico Irpino with strength.

Idee Regalo



001

002

www.vinivesevus.com

