



WI
NES
BO
OK



CASTEL
BELVE
DERE
CULTIVIAMO VITA



AR TE MI DE

CAMPI FLEGREI
DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA
FALANGHINA

Dalle migliori uve dei Campi Flegrei 100% **Falanghina**, nasce: **Artemide**.

Si presenta di colore giallo paglierino dal profumo di frutta esotica con sentori floreali.

Al palato risulta fresco e vivace.

vitigno	100% falanghina
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	fine settembre
giorni fermentazione	15 / 20
temp. max fermentazione	15°
affinamento e maturazione	acciaio inox e bottiglia
gradazione alcolica	12,5% vol.
abbinamenti	pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi giovani
temperatura di servizio	10 / 12°



CASTEL
BELVE
BERE

AR
TE
MI
DE

FRANCIANO
D.O.C.G.
CANTU' FLEGGI



La cantina è adagiata nella conca di **Quarto** da dove si può ammirare il **Castel Belvedere**, così chiamato per l'amenità ubicazione. Sorto sul ciglio del cratere di Quarto e quindi sui **Campi Flegrei**.

La struttura nasce come luogo di conoscenza, di accoglienza, un laboratorio di cultura, di quella che è la nostra più grande passione: **il vino**.

Con tanta dedizione, l'azienda si è impegnata nella selezione dei terreni e dell'impianto dei vigneti realizzati nel cuore di **Sessa Aurunca** tra le pendici del Massiccio del Massico e Rocca Monfina.

Grazie all'esperienza di vecchi vignaioli, all'ausilio della moderna tecnologia e personale altamente qualificato, **Cantine Castel Belvedere** ha realizzato una linea completa il cui fiore all'occhiello è **Dioniso**: un vino ideale per una piacevole meditazione.





via Basilio Puoti
80010 Quarto, Napoli
+39 081 8765324 telefono
+39 366 2594518 mobile
www.cantinecastelbelvedere.it
info@cantinecastelbelvedere.it



COL
TIVI
AMO
VITA