



WI
NES
BO
OK



CASTEL
BELVE
DERE
CULTIVIAMO VITA



PAR
THE
NO
PAE

100%
FALANGHINA
AFFINATA IN
BARRIQUE

Dalle migliori uve 100%
Falanghina dei nostri vigneti
di Sessa Aurunca, affinate in
barriques di rovere francese,
nasce: **Parthenopae**.

Dal colore giallo intenso
con riflessi dorati, all'olfatto
presenta sentori fruttati di
banana e ananas ed esclusive
note di vaniglia e ciliegia.

vitigno	100% falanghina
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	inizio ottobre
giorni fermentazione	20 / 30
temp. max fermentazione	15°
affinamento e maturazione	acciaio inox e barriques
gradazione alcolica	14,5% vol.
abbinamenti	primi piatti a base di frutti di mare, secondi di pesce e ricchi aperitivi
temperatura di servizio	10 / 12°





CASTEL BELVE DERE

PAR THE NO PVE

CASTEL BELVE DERE

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