



WI
NES
BO
OK



CASTEL
BELVE
DERE
CULTIVIAMO VITA



NET TARE DEGLI AURU NCI

CAMPANIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

Dall'uvaggio di **Aglianico** e **Piedirosso** dei nostri vigneti di **Sessa Aurunca**, nasce: **Nettare degli Aurunci Rubino**.

Di colore rosso impenetrabile con riflessi violacei, dal profumo intenso con note specifiche di frutta matura, frutti di bosco e spezie.

vitigno	80% aglianico 20% piedirosso
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	fine ottobre
giorni fermentazione	20 / 30
temp. max fermentazione	22°
affinamento e maturazione	acciaio inox e bottiglia
gradazione alcolica	14% vol.
abbinamenti	formaggi stagionati, agnello, maiale, carni di bufalo, e cacciagione nobile
temperatura di servizio	20 / 22°





CASTEL BELVE DERE
CASTEL BELVE DERE

NET
TARE
DEGLI
AURUNCII

RUBINO



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