



Sorrentino®

VESUVIO

WHERE LAVA BECOMES WINE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2315



VESUVIO

“Antica e storica legenda: Lucifero, angelo del Male, scacciato dal Paradiso riuscì a rubarne un lembo e condusse con sé sulla terra questo brandello dell'Eden formando così il golfo di Napoli. Addolorato da questa perdita, Gesù Cristo cominciò a piangere versando lacrima proprio sul Vesuvio; da queste soavi lacrime sorsero delle viti e un'uva dal sapore angelico: Lacryma Christi.”

“An ancient and historical legend: Lucifer, the angel of Evil, expelled from Heaven, managed to steal a strip of it and bring it with him on Earth, so forming the Gulf of Naples. Pained by this loss, Jesus Christ began to cry, shedding tears upon Mount Vesuvius, and from these sweet tears blossomed the grapevines and grapes of a heavenly taste: Lacryma Christi.”

DEGUSTANDO UN'ANTICA STORIA . TASTING AN OLD HISTORY

Il pianto di Cristo... le lacrime versate per una landa di Paradiso adagiata sulla terra degli Uomini.

Il Vino vesuviano ha origini antiche: i Greci impiantarono sulle falde del Vesuvio il vitigno Aminea Gemella Linore, progenitrice di tutte le viti locali odierne e che, per lo storico Columella, è da associare all'attuale Greco del Vesuvio. La Storia del Vino del Vesuvio arriva al suo splendore nel periodo della potenza di Roma in cui furono impiantate le viti dette Vesuvio che daranno vita al Lacryma Christi.

Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia... la storia agricola aziendale prosegue e prende vita con la nonna Benigna che da giovane è determinata a non seguire la vita di campagna vissuta con i suoi genitori ma che presto, negli anni della seconda guerra mondiale, riscopre la sua passione per la natura e per la coltivazione della vite. Tutto inizia con la gestione del "moggio" di proprietà in cui la nonna conserva tutti i vitigni autoctoni a piede franco e tante altre varietà di frutta e ortaggi... oggi tesori aziendali. Paolo Sorrentino e sua moglie Angela ereditano i beni di famiglia e con tanto amore per la produzione dei vini vesuviani, per le coltivazioni frutticole ed orticole, recuperano tutte le varietà conservate dagli avi. Iniziano un percorso di espansione del comparto viticolo negli anni '90 e, per primi sul Vesuvio, intraprendono l'enoturismo aprendo le porte ai turisti e agli amanti del vino facendo degustare la storia del terri-

torio ed i suoi frutti.

L'attuale terza generazione con i fratelli Giuseppe, Benny e Maria Paola che ricevono la magica arte del Fare vino, segue le tradizioni ma intraprende numerosi progetti volti a studiare e a valorizzare tutte le coltivazioni in regime biologico per ottenere i migliori risultati in una terra dalla spiccata identità, fertilità e dalla inconfondibile mineralità. In sinergia operano affinché la nascita, la crescita e lo sviluppo di tutta la filiera produttiva, commerciale e turistica sia curata in ogni particolare e possano essere raccontati a tutto il mondo.

Christ's cry... the tears shed for a Paradise land laying on Men's earth. Vesuvian wine has ancient origins: the Greeks planted on the slopes of the Vesuvius the Aminea Gemella Linore vine variety, the ancestor of all of today's local grapevines, and according to the historian Columella associated with today's current Greco del Vesuvio grapevine. The History of Vesuvian wine reached its glory during Rome's greatest period, and it was then that the Vesuvian

grapevines planted would give life to the Lacryma Christi. Beginning with our ancestor's experience in the nineteenth century... the company's agricultural history continues and comes to life with Grandmother Benigna as a young woman determined not to follow the country life lived by her parents, but who, during WWII, rediscovered her passion for nature and for the cultivation of grapevines. Everything began with the management of the property "moggio" where Grandmother conserved all the ungrafted native vine varieties, and many other varieties of fruit and vegetables, today company treasures. Paolo Sorrentino and his wife Angela inherited the family assets and with a lot of love for the production of Vesuvian wines, fruit and vegetable cultivations, they recovered all the varieties conserved by their ancestors. They began an expansion of the wine department in the '90s, first on Vesuvius, undertaking enotourism by opening their doors to tourists and wine lovers, allowing them to taste the history of the territory and its fruits.



The Sorrentino family: Paolo, Angela Cascone, Benigna, Maria Paola and Giuseppe.



La particolarità inconfondibile dei vini vesuviani e di tutto ciò che viene coltivato sul Vesuvio risiede nell'eccezionalità del suolo vulcanico. L'area vulcanica Vesuviana è la più vasta dell'Europa continentale con riferimento ai vulcani esplosivi ancora attivi. La conformazione geologica si è formata nei millenni a partire dal vulcano sommerso e che in seguito alle numerose eruzioni è emerso. Nei secoli il vulcano storico ha originato un nuovo cono che oggi è posizionato ad ovest e più vicino al mare.

La complessità del suolo vulcanico risiede nel fatto che la composizione del terreno sviluppatasi risulta differente a seconda della stratificazione originata in seguito alle eruzioni nell'ambito dello stesso versante sud-ovest dove sono collocati i vigneti aziendali. Il suolo è ricco di minerali, pietre pomice, sabbia e lapilli, è fertilissimo, con elevata porosità e drenaggio.

Le condizioni climatiche miti in inverno e calde d'estate unitamente alle caratteristiche uniche del suolo, la collocazione geografica che risente dell'influsso marino e di un'importante ventosità, infine della protezione delle numerose catene montuose conferiscono a questo territorio un'eccezionale tipicità.


The current third generation with the siblings Giuseppe, Benny and Maria Paola who inherited the magic art of making wine, follows the traditions, but also introduced numerous research projects to study and add value to all cultivations in an organic manner so to obtain the best results in a land with a strong identity, fer-

tility and its unmistakable minerality. They operate in synergy, so that the creation, growth and development of the entire chain of production, business and tourism is cared for to the last detail, and can be shared with the whole world.

The unmistakable uniqueness of the Vesuvian wines and of everything that is cultivated on the Vesuvius is thanks to its exceptional volcanic soil. The Vesuvian volcanic area is the largest of Europe regarding active volcanoes. The geology formed over thousands of years beginning from the submerged volcano that emerged from the sea following numerous eruptions. Over the centuries, the historic volcano has created a new cone that today is positioned to the west and closer to the sea.

The complexity of the volcanic soil resides in the fact that the composition of the terrain develops differently depending on the layers created after the eruptions to the south-west of the location of the company's vineyards. The soil is rich with minerals, pumice stones, sand and lapilli; it is also extremely fertile, with an elevated porosity and draining.

The mild climate conditions in winter, and hot climate in the summertime, combined with the unique characteristics of the soil, the geographic location influenced by the sea and an important presence of wind, and the protection of the numerous mountain chains grant this territory exceptional character.



“Come appassionati di vino siamo consapevoli della responsabilità che ricopriamo e dedichiamo tutta la nostra passione e competenza al mantenimento degli elevati standard qualitativi di questo nobile vino.”

“Being passionate about wines, we are fully aware of our responsibility and we dedicate our soul and knowledge to maintain the high quality standards of this noble wine.”

“Il terreno vulcanico, sciolto e sabbioso, protegge le coltivazioni autoctone dai parassiti, come la fillossera, e gode di un buon drenaggio. Per questo motivo coltiviamo viti a piede franco.”

“The volcanic soil, melted and sandy, protects the native cultivations from parasites, like phylloxera, and enjoy good drainage. For this reason we cultivate ungrafted vines.”



VESUVIO



Don Paolo



Sorrentino ESTATE MAP

Lacryma Christi
Vigna Lapillo
Vineyard

Rifugio Wine
Lovers
Guest House

Winery

Locanda dei
Nobili
Guest House

Pool

79 AD
Eruption
Site

Cellar

Vesuvio inn
bed & wine experience

La produzione è biologica in questo modo non si alterano gli equilibri naturali derivanti da un uso "incontrollato" di prodotti fitosanitari che può provocare danni a lungo termine. Si protegge e si favorisce, invece, la microflora spontanea che controlla la crescita e lo sviluppo di specie antagoniste.

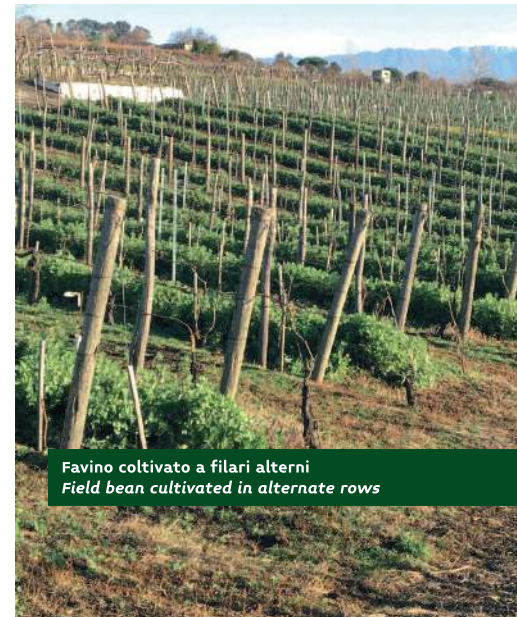
Si effettuano costanti monitoraggi per gli attacchi di patogeni e per l'alimentazione del vigneto. Viene utilizzato il favino per l'accumulo di azoto, fondamentale per la fase di rinascita/germogliamento della vite in primavera. Inoltre si procede al compostaggio del materiale di potatura invernale biotriturato per ottenere concime da usare in futuro per i vigneti stessi.

The production is organic; this way natural balance remains untouched by the use of "uncontrolled" phytosanitary products that can cause damages with long-term use. Protected and promoted, instead, is the spontaneous microflora that controls the growth and development of antagonistic species.

Constant monitoring is carried out for pathogens and vineyard nutrition. We use the field bean to control the accumulation of nitrogen, essential for the budding phase of the vine in spring. In addition, there is the composting deriving from winter trimming organically shredded to obtain a natural fertilizer to use in the future for the vineyards themselves.



Legno di potatura biotriturato
Organically chopped pruning wood



Favino coltivato a filari alterni
Field bean cultivated in alternate rows



Uva del conte



Greco



Catalanesca



Piedirosso



Falanghina

LE UVE . THE GRAPES

Le antiche radici, fondamento della produzione aziendale, si fondono con le capacità e volontà di sperimentare ed innovare. Perseguendo questa ideologia sono nati e stanno evolvendo numerosi progetti.

Mattone dei progetti di valorizzazione enologica unitamente alle straordinarie ed uniche proprietà del suolo vulcanico vesuviano sono le varietà autoctone coltivate: Greco, Catalanesca, Piedirosso, Falanghina, Aglianico e Caprettone allevate secondo le singole esigenze e caratteristiche viticole nei 35 ettari di proprietà. L'accurata selezione e specializzazione dei siti di coltivazione delle uve, i terrazzamenti e l'orientamento dei filari tali da consentire una perfetta esposizione solare e uniforme irradiazione, i sistemi di potatura (tendone o pergola vesuviana tradizionale, guyot, cordone speronato) specifici per ogni varietà, le rese equilibrate e giuste per ciascuna tipologia di vino conducono ad importanti livelli qualitativi della materia prima a cui si associano il lavoro impeccabile in cantina e i meticolosi periodi di affinamento.



Aglianico

The ancient roots, foundation of the company production, meld with the skills and willpower to experiment and innovate. Following this ideology, numerous projects were born and are evolving.

The founding bricks of the wine-making enhancement projects, combined with the extraordinary and unique properties of the Vesuvian volcanic soil, are the native varieties that are cultivated: Greco, Catalanesca, Piedirosso, Falanghina, Aglianico and Caprettone are grown according to their specific needs and characteristics in the 35 hectares belonging to the company. The accurate selection and specialization of the grape cultivation sites, the terraces and the orientation of the vine rows that grant perfect exposure to the sun and uniform irradiation, the pruning systems (tent or traditional Vesuvian pergola, Guyot, spurred cordon) specific for each variety, result in balanced yields for each type of wine, leading to high-quality raw material, an expression of the impeccable work carried out in the cellar and the meticulous periods of aging that follows.



Caprettone

“La linea **STRATIFICAZIONI** nasce dall'obiettivo di far conoscere la filosofia aziendale applicata anche attraverso una gamma di vini che possono essere definiti come espressione basilare delle potenzialità enologiche delle varietà talita. Alcuni prodotti bio "5 viti "Benita 31", "Macerina 91", "7 Moggi" e "Ioe" sono ottenuti da vitigni autoctoni vesuviani Caprettone, Falanghina, Greco, Piediroso e Aglianico.”

“The **LAVA LAYERS** line arises from the desire to introduce the company philosophy also through a line of wines that can be defined as a basic, yet a high-quality expression of the potential of Vesuvian wines. Some products certified organic "5 viti", "Benita 31", "Macerina 91", "7 Moggi" and "Joe" are obtained from native varieties Caprettone, Falanghina, Greco, Piediroso and Aglianico.”



CINQUEVITI

**VESUVIO LACRYMA CHRISTI
BIANCO DOC**

Vitigno *Grape variety*

Caprettone 80%, Falanghina 10%,
Greco 10%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

Guyot, collocato a circa 200-400 m. s.l.m.
Guyot, at 200-400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

8000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale, a metà settembre
manual, mid of September

Vinificazione *Vinification*

acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*

12,5%

BIO



CINQUEVITI

VESUVIO LACRYMA CHRISTI
ROSSO DOC

Vitigno *Grape variety*

Piedirosso 90%, Aglianico 10%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

Guyot, collocato a circa 200-400 m. s.l.m.
Guyot, at 200-400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

8000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*

acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*

12,5%

BIO



CINQUEVITI

**VESUVIO LACRYMA CHRISTI
ROSATO DOC**

Vitigno *Grape variety*

Piedirosso 90%, Aglianico 10%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

Guyot, collocato a circa 200-400 m. s.l.m.
Guyot, at 200-400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

8000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*

acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*

12,5%

BIO



BENITA '31

CAPRETTONE VESUVIO
BIANCO DOC

Vitigno *Grape variety*
Caprettone 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
Guyot, collocato a circa 200-400 m. s.l.m.
Guyot, at 200-400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*
8000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a metà settembre
manual, mid of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*
12,5%

BIO



7 MOGGI

PIEDIROSSO VESUVIO
ROSSO DOC

Vitigno *Grape variety*
Piedirosso 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
Guyot, collocato a circa 200-400 m. s.l.m.
Guyot, at 200-400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*
8000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*
12,5%

BIO



MACERINA '91

FALANGHINA VESUVIO
BIANCO DOC

Vitigno *Grape variety*
Falanghina 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
Guyot, collocato a circa 200-400 m. s.l.m.
Guyot, at 200-400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*
8000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a metà settembre
manual, mid of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*
12,5%

BIO



JOE

AGLIANICO POMPEIANO IGT

Vitigno *Grape variety*
Aglianico 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
Guyot e cordone speronato,
collocato a circa 500 m. s.l.m.
*Guyot and cordone speronato,
at 500 mts. a.s.l.*

Resa per ettaro *Yield*
8000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*
12,5%



ARENANERA

VESUVIO ROSSO
DOC

Vitigno *Grape variety*

Piedirosso 80%, Aglianico 20%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

Guyot, collocato a circa 250 m. s.l.m.
Guyot, at 250 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

8000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*

acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*

12%



ARENANERA

VESUVIO BIANCO
DOC

Vitigno *Grape variety*

Caprettone 80%, Falanghina 20%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

Guyot, collocato a circa 250 m. s.l.m.
Guyot, at 250 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

8000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale a metà settembre
manual, mid of September


Vinificazione *Vinification*

acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*

12%



A close-up photograph of a person's hands pouring sparkling wine from a metal tap into a flute glass. The person is wearing a blue uniform with a circular logo on the chest. The glass is partially filled with a yellow, bubbly liquid. The background is slightly blurred, showing other people in similar uniforms.

IDENTITÀ SORRENTINO

- . Viticoltori sul Vesuvio da tre generazioni;
- . Vini ottenuti da uve coltivate nei vigneti di proprietà situati nel Comune di Boscotrecase, cuore del parco Nazionale del Vesuvio;
- . Produzione certificata bio con rispetto e custodia della biodiversità Vesuviana;
- . Vitigni autoctoni coltivati a piede franco ed allevati con la tradizionale pergola vesuviana e con nuovi sistemi a spalliera;
- . Tradizione ed innovazione alla base degli unici spumanti di qualità prodotti sul Vesuvio con vitigni Caprettone e Piediroso in purezza.

- . Winegrowers on Vesuvio from 3 generations;
- . Wines made from grapes grown vines on the property located in the town of Boscotrecase, heart of Vesuvius National Park;
- . Certified organic production with respect and custody of Vesuvian biodiversity;
- . Native vines cultivated ungrafted with the traditional Vesuvian pergola growing system and with new vertical systems;
- . Tradition and innovation for unique quality sparkling produced on Vesuvio using Caprettone and Piediroso grapes.

DòRè

Versacrum

VESUVIO CAPRETTONE
SPUMANTE DI QUALITÀ DOC
MILLESIMATO

Vitigno Grape variety
Caprettone 100%

Terreno Soil
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento Training system
pergola e Guyot,
collocato a circa 200/400 m. s.l.m.
low arbour and Guyot, at 200/400 mts.
a.s.l.

Resa per ettaro Yield
8000 kg

Vendemmia Harvest
manuale, prima decade di settembre
manual, first part of September

Vinificazione Vinification
acciaio - rifermentazione in autoclave
(metodo charmat lungo 10 mesi - Brut)
steel, refermentation in autoclave
(*long charmat method for 10 mounths,*
residual sugar - Brut)

Grado alcolico Alcohol content
12,5%



BOLLICINE

DòRè

Versacrum

VESUVIO PIEDIROSSO
SPUMANTE DI QUALITÀ DOC
MILLESIMATO

Vitigno Grape variety

Piedirosso 100%

Terreno Soil

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento Training system

pergola e Guyot,
collocato a circa 200/400 m. s.l.m.
low arbour and Guyot, at 200/400 mts.
a.s.l.

Resa per ettaro Yield

8000 kg

Vendemmia Harvest

manuale, prima decade di settembre
manual, first part of September

Vinificazione Vinification

acciaio - rifermentazione in autoclave
(metodo charmat lungo 10 mesi - Brut)
steel, refermentation in autoclave
(long charmat method for 10 mounths,
residual sugar - Brut)

Grado alcolico Alcohol content

12,5%





Sorrentino[®]
VESUVIO



Trascorri il tuo soggiorno di relax immerso in uno scenario suggestivo tra uliveti e vigneti millenari nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio. L'agriturismo, di nuova costruzione, si trova nella Tenuta Sorrentino, dove non solo potrai rilassarci con il massimo comfort, ma anche visitare le cantine e assaporarne i deliziosi vini prodotti.

Potrai gustare la tipica cucina locale realizzata con prodotti biologici aziendali e degustare i nostri vini di qualità. La nostra struttura propone anche lezioni di cucina dove imparare a realizzare piatti tipici del territorio, accompagnati dall'assaggio di deliziosi vini che andranno a valorizzare il gusto ed i sapori di ogni singolo piatto.

Potrai vivere un'esperienza unica mangiando all'interno delle nostre vigne con viste mozzafiato sulla penisola sorrentina, Pompei e Capri.

Enjoy your relaxing stay surrounded by a picturesque landscape between ancient olive groves and vineyards, in the middle of Vesuvius National Park. The newly built farmhouse is located in the Sorrentino estate, where you can not only relax with all the comforts, but you can also visit the wine cellar and taste their delicious varieties of wine.

Here you can drink our high quality wine and you can try our local cuisine, where everything is cooked using biological products. Our farmhouse offers also cooking classes, where you can learn how to prepare the most famous local recipes, which will be paired with delicious glasses of wine, in order to enhance the taste and the flavor of every single dish.

You can live a unique experience eating in our vineyards with wonderful views on the Sorrento coast, Pompei ruins and Capri island.





Sorrentino®

VESUVIO

“La linea CRÙ PRODIVI rappresenta la filosofia aziendale in maniera esauriente grazie al progetto di specializzazione viticola raggiunto. Esalta le potenzialità viticole ed enologiche delle varietà vesuviane attraverso meticolose scelte dei tempi e delle tecniche di coltivazione, di vinificazione e di affinamento. I vini sono ottenuti dall'accurata selezione delle uve di specifici vigneti in cui si realizzano rese basse perché si incrementi il livello qualitativo. Il Don Paolo, Vigna Lapillo, Catalò, Latikadea e Frupa sono testimoni dei progetti vitivinicoli giunti ai loro frutti.”

“The CRÙ PRODIVI collection represents the company philosophy in a comprehensive manner thanks to the vineyards specialization reached. It highlights the viticultural and enological potential of the Vesuvian varieties through meticulous choices of timing and techniques of cultivation, wine making, and aging. The wines are obtained from the careful selection of grapes from specific vineyards which render low yields to increment the quality. The Don Paolo, Vigna Lapillo, the Catalò, Latikadea and Frupa are proof of winemaking projects come to fruition.”

VIGNA LAPILLO

**VESUVIO LACRYMA CHRISTI
BIANCO DOC SUPERIORE**

Vitigno *Grape variety*

Caprettone 80%, Falanghina 10%, Greco 10%

Terreno *Soil*

Vulcanico – sabbioso
Volcanic – sandy

Sistema di allevamento *Training system*

doppio Guyot, collocato a circa 500 m.
s.l.m.
double Guyot, at 500 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

6000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*

acciaio, affinamento sur lies per 8 mesi
steel, fining on lies for 8 months

Grado alcolico *Alcohol content*

13%

BIO



VIGNA LAPILLO

VESUVIO LACRYMA CHRISTI
ROSSO DOC SUPERIORE

Vitigno *Grape variety*

Piedirosso 80%, Aglianico 20%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

doppio Guyot,
collocato a circa 500 m. s.l.m.
double Guyot, at 500 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

6000 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*

acciaio poi affinamento in tonneau
steel, fining in oak tonneau

Grado alcolico *Alcohol content*

13%

BIO



CATALÓ

'CATALÒ'

Vitigno *Grape variety*
Catalanesca 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
doppio Guyot, collocato a circa 400 m.
s.l.m.
double Guyot, at 400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*
6000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*
13%



LATIKADEA

FALANGHINA POMPEIANO IGT

Vitigno *Grape variety*
Uva del conte 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
doppio Guyot, collocato a circa 400 m.
s.l.m.
double Guyot, at 400 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*
6000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale a fine settembre
manual, end of September

Vinificazione *Vinification*
acciaio
steel

Grado alcolico *Alcohol content*
13%



FRUPA

PIEDIROSSO POMPEIANO IGT

Vitigno *Grape variety*

Piedirosso 100%

Terreno *Soil*

Vulcanico - sabbioso

Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*

doppio Guyot, collocato a circa 600 m.

s.l.m.

double Guyot, at 600 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*

4500 kg

Vendemmia *Harvest*

manuale, inizio ottobre

manual, first part of October

Vinificazione *Vinification*

acciaio, affinamento in tonneau

steel, fining in oak tonneau

Grado alcolico *Alcohol content*

13,5%



Don Paolo

AGLIANICO POMPEIANO IGT

Vitigno *Grape variety*
Aglianico 100%

Terreno *Soil*
Vulcanico - sabbioso
Volcanic - sandy

Sistema di allevamento *Training system*
Guyot e cordone speronato,
collocato a circa 500 m. s.l.m.
Guyot and cordone speronato,
at 500 mts. a.s.l.

Resa per ettaro *Yield*
6000 kg

Vendemmia *Harvest*
manuale, inizio ottobre
manual, first part of October

Vinificazione *Vinification*
acciaio, affinamento in tonneau e tini
steel, fining in oak tonneau and big
barrels

Grado alcolico *Alcohol content*
14%





SORRENTINO VINI S.r.l.
www.sorrentinovini.com TEL. 081.2604927



Scopri i nostri tour
enogastronomici
*Discover our wine
experiences*

Tutte le sistemazioni di Vesuvio Inn sono ampie e arredate in perfetto stile moderno, dove la scelta degli arredi in legno e i dettagli che richiamano la nostra passione per il vino, rendono l'ambiente caldo ed accogliente.

Se sei alla ricerca di un ambiente più tranquillo e rustico potrai scegliere una graziosa guest house immersa nel verde delle nostre vigne.

Vesuvio Inn offre servizi esclusivi. Potrai decidere di rilassarti a bordo piscina, dopo una lunga giornata trascorsa in escursioni tra montagna e mare, accompagnato da un buon bicchiere di vino oppure dalla lettura di un buon libro.

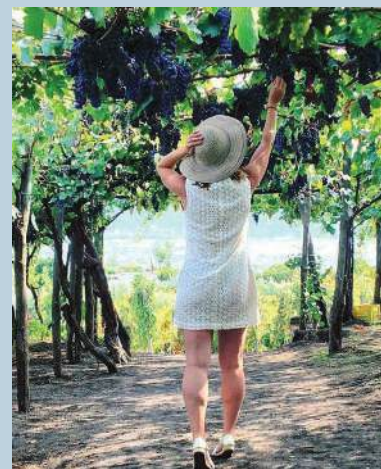
Nasce a partire dai vigneti Sorrentino, il primo wine trekking ai piedi del Vesuvio. Un'esperienza en plein air, fatta di natura, vino e cultura di un territorio dai mille volti: il Vesuvio.

All Vesuvio Inn's rooms are large and decorated in a nice modern style. Here the wooden furnishings and every detail refer to our passion for wine and they make the atmosphere warm and cozy.

If you are looking for a more peaceful and rustic setting, you can choose our beautiful guest house, surrounded by the green colors of our vineyards.

Vesuvio Inn offers various exclusive services. You can choose between relaxing by the pool, after a long day spent hiking between the mountains and the sea, with a good glass of wine or reading a good book.

The first wine trekking on Vesuvio starts from Sorrentino vineyards. An outdoor experience, in the nature, wine and culture in an rich and historical place like this.





Sorrentino®
VESUVIO



POMPEI

“Trentacinque ettari di vigneti, delimitati da uliveti, rappresentano una arena perfetta dove le esperienze degli avi dell’800, antiche legende e studi moderni trovano un connubio perfetto per offrire un’esperienza unica per chiunque voglia immergersi, anche solo per un attimo, nell’affascinante ed intimo mondo del vino! Tours e degustazioni, corsi, fattorie didattiche, mirati alla conoscenza, alla curiosità e alla passione per il vino tenuti in una location d’eccezione: l’antica dimora dei nostri avi, interpretata in una chiave del tutto moderna da cui è possibile apprezzare la bellezza della penisola sorrentina, Capri, Torre Annunziata e Pompei. La vicinanza ai siti archeologici d’interesse mondiale fa sì che l’azienda possa accogliere visitatori in transito oppure offrire la possibilità, attraverso servizi transfer messi a disposizione dall’azienda, di farvi visita.”



CAMPANIA



COSTA DI SORRENTO

CAPRI

“Thirty-five hectares of vineyards, framed by olive groves, represent the perfect area where the experiences of ancestors, ancient legends and modern research combine perfectly to offer a unique experience for anyone who wants to experience, if only for a moment, the charming and intimate world of wine! Tours and tastings, courses, educational farms, all geared towards the learning, curiosity and passion for wine, all held in an exceptional location: the ancient home of our ancestors, interpreted in a modern manner from where you can appreciate the beauty of the Sorrentine peninsula, Capri, Torre Annunziata, and Pompeii. The proximity to archaeological sites of international interest allows the company to accommodate visitors in transit, or offers the possibility, through transfer services provided by the company, for the company to visit you.”



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 2021/2115



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Sorrentino
VESUVIO

Vivi le nostre vite vulcaniche

Live our volcanic lifes

TENUTA SORRENTINO

via Fruscio 2 (showroom e visite)
Boscotrecase (Napoli) / Italia
info/fax (+39) 081 8584963
info@sorrentinovini.com
www.sorrentinovini.com

VESUVIO INN

via Panoramica 6
Boscotrecase (Napoli) / Italia
info/fax (+39) 081 8581117
info@vesuvioinn.it
www.vesuvioinn.it