

**MEZANOTTE**

NAPOLI 1891



SCARAMANTICA, ROMANTICA

**PORTAFORTUNA**

**#MEZANOTTEWINES**

**MEZANOTTE**

NAPOLI 1891



**MEZANOTTE**  
**il VINO**  
**NAPOLI**

*P. DeStefano*

A photograph of a person harvesting grapes in a vineyard. The person is wearing a striped shirt and a cap, and is standing on a wooden cart or platform. The cart is filled with several large, yellow plastic crates. The background shows rows of grapevines with green leaves and some yellowing fruit. The overall scene is bright and sunny.

# MEZANOTTE

## Una lunga tradizione dal 1891

La famiglia Varchetta è una famiglia storica di viticoltori Campani. Da quattro generazioni, con gli occhi di chi non ha mai smesso di sognare, ci occupiamo di vino.

Lo facciamo con passione, perché fare vino, farlo in questo modo, non è una vocazione romantica ma l'unica strada per reggere alla variabilità, alle incognite e alla fatica di chi fa questo mestiere che non ha scorciatoie.

Tutte le uve da cui vengono prodotti i nostri vini sono selezionate da vigneti maggiormente vocati della Campania

## *A long tradition since 1891*

*The Varchetta family is a historic family of Campanian winemakers. For four generations, with the eyes of those who have never stopped dreaming, we have been dealing with wine.*

*We do it with passion, because making wine, doing it this way, is not a romantic vocation but the only way to withstand the variability, the unknowns and the effort of those who do this profession who have no shortcuts.*

*All the grapes from which our wines are produced are selected from the most suitable vineyards.*

# NAPOLI

**Napoli rappresenta un contesto unico nel panorama enologico europeo.**

La città, infatti, nonostante un'urbanizzazione intensa, soprattutto nelle sue aree periferiche, è la seconda città più vitata in Europa.

Questo ha dato vita a un rapporto profondo tra terra e uomo, inedito per la sua contemporaneità, che abbiamo esteso a tutta la Regione, selezionandone le migliori denominazioni.

***Naples represents a unique context in the European wine scene.***

*The city, in fact, despite intense urbanization, especially in its peripheral areas, is the second city with the most vineyards in Europe.*

*This has given rise to a profound relationship between earth and man, unprecedented for its contemporaneity, which we have extended to the whole region, selecting the best denominations-appellation.*

# TAURASI

DOCG



Aglianico 100%



Provincia di Avellino / *Province of Avellino*



Raccolta a mano prima decade di Novembre  
*Hand picked First decade of November*



Fermentazione in acciaio per 10 - 20 Giorni  
*Fermentation in steel for 10 - 20 days*



Affinamento di 12 mesi in botti di rovere,  
12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia  
*Aged for 12 months in oak barrels,  
12 months in steel and 12 months in bottle*



Alc 12% - 12,5% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 18g1



## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con sfumature granato.

Naso elegante e fine di frutta rossa come il gelso e la mora.

Sensazioni di mirto e china viaggiano paralleli con profumi di cacao amaro, tabacco e una rinfrescante nota mentolata.

Il legno è perfettamente integrato. Al palato la morbidezza tannica e la freschezza sono la cifra stilistica del vino che lo rendono adatto al lunghissimo invecchiamento.

## Abbinamenti

Ideale per accompagnare salumi affumicati e cacciagione.

Si abbina orrimamente ad agnello, capretto, filetto di vitello, maialino arrosto, gallinelle arrosto.

## *Organoleptic characteristics*

*Intense ruby red color with garnet reflections.*

*Elegant and refined nose of red fruits such as mulberry and blackberry.*

*Sensations of myrtle and cinchona travel parallel with aromas of bitter cocoa, tobacco, and a refreshing menthol note.*

*The wood is perfectly integrated on the palate; the tannic softness and freshness are the stylistic hallmark of the wine, making it suitable for long aging.*

## *Pairings*

*Ideal for accompanying smoked meats and game. It pairs wonderfully with lamb, kid goat, veal fillet, roast suckling pig, and roast hens.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 969005

# GRECO DI TUFO

DOCG



Greco 100%



Altavilla – Tufo, 350-450 m s.l.m.

*Altavilla – Tufo, 350-450 m above sea level*



Raccolta a mano terza decade di Ottobre

*Hand picked third decade of October*



Criomacerazione e/o macerazione pellicolare,  
fermentazione in acciaio per 2 settimane

*Cryomaceration and/or skin maceration,  
fermentation in steel two weeks*



"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

*"Sur lies" in steel for a few months and bottle*



Alc 13% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 1891



## Caratteristiche organolettiche

Vino limpido e consistente, dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso, complesso e intenso, è caratterizzato da note minerali, fruttate (frutta a polpa gialla quali l'albicocca, pera Williams, noci e nocciole) e areali (ori d'arancio). Presenti anche leggere sfumature di anice e di miele.

Al gusto è pieno e rotondo, di grande corpo ed eleganza, buona la struttura. Sapido, fruttato e con un finale persistente.

## Abbinamenti

Ideale con primi piatti importanti, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.

### *Organoleptic characteristics*

*Clear and consistent wine, with an intense straw yellow color with golden reflections. Complex and intense is characterized by mineral, fruity (yellow pulp fruit such as apricot, Williams pear, walnuts and hazelnuts) and areal (orange blossoms). Also present light nuances of anise and honey.*

*The taste is full and round, of great body and elegance, good structure. Savory, fruity and with a persistent finish.*

### *Pairings*

*Ideal with substantial first courses and moderately fatty fish dishes. It also pairs well with fresh cheeses and white meats.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960477

# AGLIANICO

SANNIO DOP



Aglianico 100%



Colline beneventane  
*Benevento hills*



Raccolta a mano terza decade di Ottobre  
*Hand picked third decade of October*



Durata macerazione variabile con delestage,  
fermentazione in acciaio per 2-3 settimane  
*Variable duration with delestage,  
fermentation in steel 2-3 weeks*



In acciaio per alcuni mesi e bottiglia  
*In steel for a few months and bottle*



Alc 13% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 18g1



## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino brillante, con profumi di piccoli frutti rossi come fragoline e ciliegie sotto spirito, accompagnate da leggere note balsamiche e speziate.

Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo, morbido e persistente.

## Abbinamenti

Considerata la sua consistenza, l'Aglianico si presta ad abbinamenti con piatti di carne strutturati e complessi, selvaggina e insaccati.

### *Organoleptic characteristics*

*Bright ruby red color, with aromas of small red fruits like wild strawberries and cherries in alcohol, accompanied by light balsamic and spicy notes.*

*On the palate, it is well-structured and balanced with the body, soft and persistent.*

### *Pairings*

*Due to its body, Aglianico pairs well with structured and complex meat dishes, game, and cured meats.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960453

# FALANGHINA

DEL SANNIO DOP



Falanghina 100%



Benevento, 200 – 400 m s.l.m. / *m above sea level*



Raccolta a mano ultima decade di Settembre  
*Hand picked last ten days of September*



Criomacerazione e fermentazione  
in acciaio per 2 settimane  
*Cryomaceration and fermentation  
in steel two weeks*



"Sur lies" in acciaio per 4 mesi e bottiglia  
*"Sur lies" in steel for 4 months and bottle*

%

Alc 12,5% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 1891



## Caratteristiche organolettiche

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità

## Abbinamenti

Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere.

## *Organoleptic characteristics*

*Clear and consistent wine with a straw yellow color with golden reflections and shades of a barely hinted green. Intense, fine and complex on the nose, it presents floral scents and fruity notes. Dry, warm and soft on the palate. Good freshness and flavor. Balanced and full-bodied wine with good persistence and intensity.*

## *Pairings*

*It pairs very well with raw seafood, shellfish such as oysters, scampi, fresh fish carpaccio and seafood cuisine in general.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960446

# FIANO

SANNIO DOP



Fiano 100%



Provincia di Benevento / *Province of Benevento*



Raccolta a mano seconda metà di Settembre  
*Hand picked second half of September*



Criomacerazione e fermentazione  
in acciaio per 2 settimane  
*Cryomaceration and fermentation  
in steel two weeks*



In acciaio per alcuni mesi e bottiglia  
*In steel for a few months and bottle*



Alc 13% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 1891



## Caratteristiche organolettiche

Il Fiano è fra le varietà più antiche e tipiche della Campania. Questo vino dal colore giallo paglierino, dal profumo floreale e fruttato con note vegetali; al gusto è secco ed equilibrato.

## Abbinamenti

Ideale con antipasti di mare, crostacei, zuppe di pesce in bianco.

### *Organoleptic characteristics*

*Fiano is one of the oldest and most typical varieties of Campania. This wine has a straw yellow color, a floral and fruity aroma with vegetal notes; the taste is dry and balanced.*

### *Pairings*

*It pairs well with appetizers and delicate seafood first courses, white meats, and dry pasta.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960460



# MEZANOTTE

NAPOLI 1891



**PARTENOPE  
PALEPOLI  
NEAPOLIS**

**NA  
POLI**

# FALANGHINA

SPUMANTE EXTRA DRY



Greco 100%



Sannio e Campi Flegrei



Raccolta a mano prima decade di Settembre

*Hand picked first decade of September*



Acciaio per 2 Settimane / *Steel for two weeks*



"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia

*"Sur lies" in steel for a few months and bottle*



Alc 12% - 12,5% vol



#CUOREINAPOLI\*



**MEZANOTTE**

NAPOLI 1891

#IOBRINDONAPOLETANO



## Caratteristiche organolettiche

Ottenuto da uve Falanghina, provenienti dal Sannio e dai Campi Flegrei, è vinificato con il metodo Charmat per almeno 4 mesi.

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage abbastanza numeroso e persistente e di grana fine.

Al naso si presenta complesso, elegante e intenso. Manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca, e gradevoli note minerali.

Al gusto è abboccato e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Finale morbido ed equilibrato.

## Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, si accompagna a tutto pasto in particolare a piatti a base di pesce e frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

### *Organoleptic characteristics*

*Made from Falanghina grapes sourced from Sannio and the Campi Flegrei, it is vinified using the Charmat method for at least 4 months. It has a pale yellow color with greenish reflections and features a fairly numerous and persistent perlage with fine grain.*

*On the nose, it presents itself as complex, elegant, and intense. It exhibits aromas of white flowers, fresh fruit, and pleasant mineral notes.*

*On the palate, it is slightly sweet and fairly warm. It has good persistence, structure, and acidity. The finish is smooth and balanced*

### *Pairings.*

*Excellent as an aperitif, it pairs well throughout the meal, particularly with fish and seafood dishes, white meats, and fresh cheeses.*



75cl  
Ø 10cm - h 25cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 963003



MEZANOTTE  
qui il VINO  
di NAPOLI

MEZANOTTE  
MEZANOTTE  
MEZANOTTE  
MEZANOTTE  
MEZANOTTE  
MEZANOTTE

GENYUS  
SPECIAL



ME ANOTTE  
PIANO  
CANTINA DEL...

ME ANOTTE  
GRECO  
CANTINA DEL...

ME ANOTTE  
FERBOSO  
CANTINA DEL...

ME ANOTTE  
FALANGINA  
CANTINA DEL...

ME ANOTTE  
PRIMITIVO  
CANTINA DEL...

ME ANOTTE  
AGLIANICO  
CANTINA DEL...

# FALANGHINA

CAMPANIA IGP



Falanghina 100%



Provincia di Napoli e Benevento  
*Province of Naples and Benevento*



Raccolta a mano ultima decade di Settembre  
*Hand picked last ten days of September*



Fermentazione in acciaio per 10 giorni  
*Fermentation in steel for 10 days*



Acciaio e bottiglia / *Steel and bottle*

%

Alc 12,5% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 18g1



## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli sono percepibili le note olfattive di frutta fresca in particolare ananas e pera, il gusto è caratterizzato da una acidità sostenuta e da una buona persistenza.

## Abbinamenti

Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere.

### *Organoleptic characteristics*

*Straw yellow color with greenish reflections, the olfactory notes of fresh fruit are perceptible, especially pineapple and pear, the taste is characterized by a sustained acidity and a good persistence.*

### *Pairings*

*It pairs very well with raw seafood, shellfish such as oysters, scampi, fresh fish carpaccio and seafood cuisine in general.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960514

# GRECO

CAMPANIA IGP



Greco 100%



Provincia di Avellino / *Province of Avellino*



Raccolta a mano seconda e terza decade di Ottobre  
*Hand picked second and third decade of October*



Fermentazione in acciaio per 2 settimane  
*Fermentation in steel two weeks*



"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia  
*"Sur lies" in steel for a few months and bottle*



Alc 12,5% - 13% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 18g1



## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele.

Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo "il più rosso dei bianchi".

Evolve positivamente negli anni.

## Abbinamenti

Ideale con primi piatti importanti come il risotto ai funghi porcini, cannelloni al forno, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.

## *Organoleptic characteristics*

*Bright straw yellow color, the aroma is complex, reminiscent of orange blossoms, ripe fruit, walnuts and hazelnuts, with light nuances of anise and honey. On the palate it is full and round, full-bodied and elegant, without harshness, very structured to define it as "the reddest of whites". It evolves positively over the years.*

## *Pairings*

*Ideal with important first courses such as porcini mushroom risotto, baked cannelloni, medium-fat fish dishes. It also pairs well with fresh cheeses and white meats.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960538

# FIANO

CAMPANIA IGP



Fiano 100%



Provincia di Avellino / *Province of Avellino*



Raccolta a mano prima decade di Ottobre  
*Hand picked first decade of October*



Fermentazione in acciaio per 2 settimane  
*Fermentation in steel two weeks*



"Sur lies" in acciaio per alcuni mesi e bottiglia  
*"Sur lies" in steel for a few months and bottle*

%

Alc 12,5% - 13% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 18g1



## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio. Con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata acacia e miele d'arancio. Al palato è persistente ed elegante, possiede una buona struttura. Morbido ed equilibrato, molto fine, evolve positivamente negli anni.

## Abbinamenti

Ideale con antipasti di mare raffinati a base di ostriche e frutti di mare, con crostacei come aragoste ed astici bolliti con salse delicate, zuppe di pesce in bianco. Se invecchiato ottimo con formaggi a pasta semidura non stagionati e con la mozzarella di bufala campana.

## *Organoleptic characteristics*

*Bright straw yellow color, it presents elegant and complex aromas of white flowers, cooked apple, pear and fennel leaf. With the evolution in the bottle the notes of toasted hazelnut acacia and orange honey increase. On the palate it is persistent and elegant, has a good structure. Soft and balanced, very fine, evolves positively over the years.*

## *Pairings*

*Ideal with refined seafood appetizers based on oysters and fine seafood, with shellfish such as lobsters and crawfish boiled with delicate sauces, white fish soups. If aged, excellent with semi-hard, unseasoned cheeses and with buffalo mozzarella from Campania.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960521

# PIEDIROSSO

CAMPANIA IGP



Piedirosso 100%



Provincia di Napoli e Benevento  
*Province of Naples and Benevento*



Raccolta a mano ultima decade di Settembre  
*Hand picked first ten days of October*



Prefermentativa a freddo – fermentativa  
in acciaio per 10 giorni  
*Cold pre-fermentation – fermentation  
in steel for 10 days*



Acciaio e bottiglia / *Steel and bottle*



Alc 12% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 1891



## Caratteristiche organolettiche

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate e affumicate tipiche e inconfondibili di tale vitigno.

Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità.

## Abbinamenti

Ideale con carni bianche, zuppe di pesci mediamente grassi, come il baccalà, ragù e formaggi a pasta molle.

### *Organoleptic characteristics*

*A clear and consistent wine with a ruby red color and purplish reflections.*

*On the nose, it is intense, fine, and complex, presenting fruity notes (small red fruits such as currants and plums), mineral and floral (violet) notes, as well as typical and unmistakable toasted and smoky hints of this variety.*

*On the palate, it is dry, warm, and soft. Good tannicity, freshness, and sapidity. A balanced and full-bodied wine with good persistence and intensity.*

### *Pairings*

*Ideal with white meats, moderately fatty fish soups such as cod, ragù, and soft cheeses.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960491

# PRIMITIVO

CAMPANIA IGP



Primitivo 100%



Provincia di Caserta / *Province of Caserta*



Raccolta a mano fine Ottobre  
*Hand picked end of October*



Criomacerazione 10 ore a 10°C – fermentativa  
in acciaio per 10 giorni  
*ryomaceration 10 hours at 10°C – fermentative  
in steel 10 days*



Acciaio e bottiglia / *Steel and bottle*



Alc 13% vol



**MEZANOTTE**  
NAPOLI 1891

## Caratteristiche organolettiche

Colore rubino più o meno intenso a volte tendente al granato, con sentori di floreale e fruttato. Al palato si presenta corposo e ben equilibrato con una buona persistenza finale.

## Abbinamenti

Si abbina molto bene con primi piatti elaborati, carne, selvaggina e arrosti.

### *Organoleptic characteristics*

*More or less intense ruby color sometimes tending to garnet, with hints of floral and fruity. On the palate it is full-bodied and well-balanced with a good final persistence.*

### *Pairings*

*It pairs very well with elaborate first courses, meat, game and roasts.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960484

# AGLIANICO

CAMPANIA IGP



Aglianico 100%



Provincia di Benevento / *Province of Benevento*



Raccolta a mano fine Ottobre  
*Hand picked end of October*



Fermentativa – Post fermentativa  
con delestage, in acciaio per 2 settimane  
*Fermentation – Post fermentation  
with delestage, in steel two weeks*



Acciaio e bottiglia / *Steel and bottle*

%

Alc 12,5% vol

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 18g1



## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo con una buona persistenza finale.

## Abbinamenti

Ideale con carni rosse alla brace, selvaggina, primi piatti a base di carne e formaggi stagionati non piccanti.

### *Organoleptic characteristics*

*Ruby red color, with hints of undergrowth, cherries and plums, accompanied by light spicy nuances. On the palate it is well structured and in balance with the body with a good final persistence.*

### *Pairings*

*Ideal with grilled red meats, game, meat-based first courses and mature, non-spicy cheeses.*



75cl  
Ø 9cm - H 26cm



6 BT  
L 28 x H 27 x P 19 cm



16x6 = 96 Cartoni / Boxes  
576 Bottiglie / Bottles



8 053904 960507

# MEZANOTTE

NAPOLI 1891



**È tutto un silenzio in questa notte magica.**

Siamo soli con i nostri sogni e le nostre speranze.  
Una brezza sembra voglia accarezzarci, è a 'ciorta, la fortuna  
che vuole accompagnarci.

***È tutto un silenzio: quante stelle in questo cielo!***

**MEZANOTTE**  
NAPOLI 1891

(+39) 081 2416795

**WWW.MEZANOTTE.COM**

**info@mezanotte.com**

**NAPOLI / Italy**

