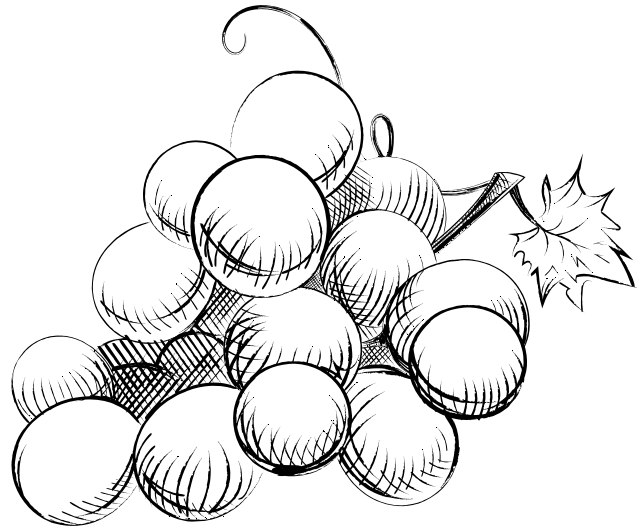


**DE FALCO VINI**  
— 1970 —

"VESUVIUS IS THE HEART,  
IT IS THE SOUL, IT IS THE  
SUMMARY OF ALL  
THE SPLENDORS OF THE GULF."

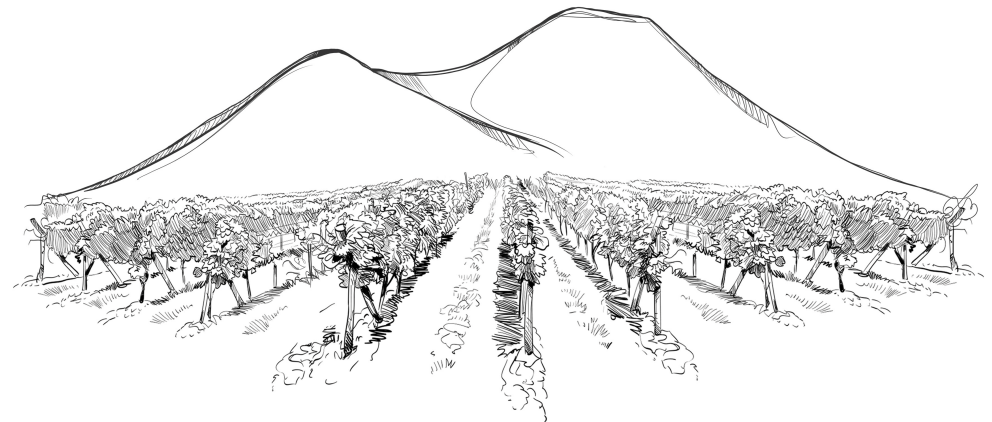
**RENATO FUCINI**



Active, with the fervent enthusiasm of the founders.  
Present, with the great experience of those who lead it.  
Warm, with the passion of those who lovingly work there.  
Natural, with the attention that is daily brought to the  
surrounding environment. Modern, faithful to traditions  
viniculture thousands of years old.

A volcanic winery,  
in the heart of Vesuvius National Park.  
With Vesuvius in its heart.

Located on the slopes of the volcano Vesuvius,  
De Falco Vini cultivates vineyards  
that are born on soils with unique  
characteristics: volcanic lava and clay give  
our wines unmistakable properties and aromas.  
Nature has given us a unique and wonderful  
ecosystem that we want to give back  
in its entirety to those who love wine.



# LINEA SELEZIONI



# LINEA CRU VESUVIO



# CRU VESUVIO DOC



# VESUVIO DOC-LACRYMA CHRISTI ROSSO SUPERIORE LAHAR



## Tipologia

VESUVIO DOC  
Lacryma Christi Superiore  
(Denominazione di Origine Controllata)

## Uve

100% Piediroso

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

60 q.li

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Gestione della macerazione con un breve passaggio a freddo per ottenere più estratti e profumi e poi controllata sempre a freddo in serbatoi di acciaio fino alla maturazione finale. Finita la fermentazione il vino sosta per 6 mesi in barrique di secondo passaggio per donare eleganza, setosità e morbidezza.

## Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che virano al granato con l'invecchiamento.

## Appellation

VESUVIO DOC  
Lacryma Christi Superior  
(Denomination of Controlled Origin)

## Grape mix

100% Piediroso

## Alcoholic content

13%

## Production area

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

60 t / ha

## Altitude

300 metres

## Vinification

Maceration is managed with a brief cold period to obtain more extracts and aromas, then controlled at a constant low temperature in steel tanks until final maturation. Once fermentation is complete, the wine is aged for 6 months in second-use barriques to impart elegance, silkiness, and smoothness.

## Organoleptic features

Intense ruby red color, with violet reflections that turn to garnet with aging.

**Lahar**, termine di origine latina che indica la colata di materiale piroclastico lungo le pendici del vulcano.

**Lahar**, a term of Latin origin that refers to the flow of pyroclastic material down the slopes of a volcano.

# VESUVIO DOC-LACRYMA CHRISTI BIANCO SUPERIORE IKON



## Tipologia

VESUVIO DOC  
Lacryma Christi Superiore  
(Denominazione di Origine Controllata)

## Uve

100% Caprettone

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

60 q.li

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Pressatura sospesa in pressa a freddo per 1 ora per ottenere più estratti e profumi. Pressatura soffice e fermentazione controllata a freddo in serbatoi di acciaio. Finita la fermentazione il vino sosta per 6 mesi su fecce fini con la tecnica del batonage. Maturazione per 5 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

## Appellation

VESUVIO DOC  
Lacryma Christi Superior  
(Denomination of Controlled Origin)

## Grape mix

100% Caprettone

## Alcoholic content

13%

## Production area

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

60 t / ha

## Altitude

300 metres

## Vinification

Suspended pressing in a cold press for 1 hour to obtain more extracts and aromas. Soft pressing and controlled cold fermentation in steel tanks. Once fermentation is complete, the wine rests for 6 months on fine lees using the batonage technique. Maturation for 5 months in steel tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

Straw yellow color with greenish reflections.

**Ikon**, deriva dal greco eikōn (immagine) e indica ciò che è emblematico e memorabile come la nostra Lacryma Christi Superiore.

**Ikon**, derives from the Greek word eikōn (image) and refers to something that is emblematic and memorable, such as our Lacryma Christi Superiore.

# VESUVIO DOC-FALANGHINA

# FIORDILAVA



## Tipologia

VESUVIO DOC  
Falanghina

## Uve

100% Falanghina

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

60 q.li

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Macerazione sospesa in pressa a freddo per 1 ora per ottenere più estratti e profumi. Pressatura soffice e fermentazione controllata a freddo in serbatoi di acciaio. Finita la fermentazione il vino sosta per 6 mesi sulle fecce fini con la tecnica del batonnage. Maturazione per 5 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati.

## Appellation

VESUVIO DOC  
Falanghina

## Grape mix

100% Falanghina

## Alcoholic content

13%

## Production area

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

60 t / ha

## Altitude

300 metres

## Vinification

Suspended maceration in cold press for 1 hour to obtain more extracts and aromas. Soft pressing and controlled cold fermentation in steel tanks. After fermentation, the wine rests for 6 months on fine lees using the batonnage technique. Maturation for 5 months in steel tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

Straw yellow color with golden reflections.

**Fiordilava**, il fiore che nasce dalla terra vulcanica, la delicatezza che trova spazio nella forza, la bellezza che cresce sul fuoco con radici profonde.

**Fiordilava**, the flower that springs from volcanic soil, delicacy that finds space within strength, beauty that grows on fire with deep roots.

# VESUVIO DOC-PIEDIROSSO PIETRANERA



## Tipologia

VESUVIO DOC  
Piedirosso

## Uve

100% Piedirosso

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

60 q.li

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Gestione della macerazione con un breve passaggio a freddo per ottenere più estratti e profumi e poi macerazione controllata, sempre a freddo, in serbatoi di acciaio fino alla maturazione finale. Finita la fermentazione il vino sosta per 6 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso, talvolta con sfumature purpuree.

## Appellation

VESUVIO DOC  
Piedirosso

## Grape mix

100% Piedirosso

## Alcoholic content

13%

## Production area

Comune di San Giuseppe Vesuviano (NA)

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

60 t / ha

## Altitude

300 metres

## Vinification

Maceration is managed with a brief cold period to obtain more extracts and aromas, followed by controlled maceration, again at cold temperatures, in steel tanks until final maturation. Once fermentation is complete, the wine rests for 6 months in steel tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

Intense ruby red, sometimes with purple hues.

**Pietranera**, è la lava che si è fermata nel tempo, è il suolo vulcanico da cui nasce il vino: scuro, compatto, ricco di energia minerale. Un nome che racconta la forza silenziosa della terra.  
**Pietranera**, is lava frozen in time, the volcanic soil from which wine is born: dark, compact, rich in mineral energy. A name that speaks of the silent power of the earth.

# MONTE SOMMA I.G.T. MAGMARÈ



## Tipologia

MONTE SOMMA I.G.T.  
Catalanesca

## Uve

100% Catalanesca

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

Comune di Somma Vesuviana (NA)

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

70 q.li

## Altimetria

200 metri

## Lavorazione

Macerazione sospesa in pressa a freddo per 1 ora per ottenere più estratti e profumi. Pressatura soffice e fermentazione controllata a freddo in serbatoi di acciaio. Finita la fermentazione il vino sosta per 2 mesi sulle fecce fini con la tecnica del batonnage. Maturazione per 3 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

color giallo paglierino/dorato

## Appellation

MONTE SOMMA I.G.T.  
Catalanesca

## Grape mix

100% Catalanesca

## Alcoholic content

13%

## Production area

Comune di Somma Vesuviana (NA)

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

70 t / ha

## Altitude

200 metres

## Vinification

Suspended maceration in cold press for 1 hour to obtain more extracts and aromas. Soft pressing and controlled cold fermentation in steel tanks. Once fermentation is complete, the wine rests for 2 months on fine lees using the batonnage technique. Maturation for 3 months in steel tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

straw yellow/golden yellow

**Magmarè**, nasce dall'unione di Magma e Mare: il fuoco della terra vulcanica e il respiro salino del mare.  
**Magmarè**, comes from the union of Magma and Mare: the fire of volcanic earth and the salty breath of the sea.

IGT



# BENEVENTO FALANGHINA TESSALE



## Tipologia

IGT  
Falanghina del Beneventano  
(Indicazione Geografica Tipica)

## Uve

100% Falanghina

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

uve di provenienza comprensorio Beneventano

## Allevamento

A spalliera con potatura gujot

## Resa per ettaro

70 q.li

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Pressatura soffice e fermentazione controllata a freddo in serbatoi di acciaio. Maturazione per 5 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino riflessi verdolini

## Appellation

IGT  
Falanghina del Beneventano  
(Typical Geographic Identification)

## Grape mix

100% Falanghina

## Alcoholic content

13%

## Production area

grapes from the Benevento area

## System of cultivation

Espalier with gujot pruning

## Yield per hectare

70 t / ha

## Altitude

300 metres

## Vinification

Soft pressing and cold-controlled fermentation in steel tanks. Maturazione per 5 mesi in steel tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

Straw yellow with greenish reflections

**Tessale**, è il nome di un popolo in partenza, un viaggio per mare, dal mondo greco alle coste del Mediterraneo che ha dato origine alla nuova storia del vino.

**Tessale**, is the name of a departing people, a journey by sea from the Greek world to the shores of the Mediterranean, which gave rise to the new history of wine.

# BENEVENTO AGLIANICO

# VELIA



## Tipologia

IGT  
Aglianico del Beneventano  
(Indicazione Geografica Tipica)

## Uve

100% Aglianico

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

uve di provenienza comprensorio Beneventano

## Allevamento

A spalliera con potatura a cordone speronato

## Resa per ettaro

70 q.li

## Altimetria

300 metri

## Lavorazione

Raccolta a mano in cassetta, pigiata in modo soffice e messa a fermentare a temperatura controllata a freddo in acciaio. Alla svinatura il vino viene messo in silos di acciaio per consentire la maturazione e poi viene messo in bottiglia per l'affinamento.

## Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

## Appellation

IGT  
Aglianico del Beneventano  
(Typical Geographic Identification)

## Grape mix

100% Aglianico

## Alcoholic content

13%

## Production area

grapes from the Benevento area

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

70 t / ha

## Aaltitude

300 metres

## Vinification

Hand-picked into crates, gently pressed and fermented at a controlled low temperature in steel tanks. After racking, the wine is transferred to steel silos to allow it to mature and is then bottled for aging.

## Organoleptic features

Deep ruby red with violet reflections

**Velia**, l'origine del nome deriva dalla antica città di Elea, divenuta Velia con i Romani, sulla costa tirrenica della Campania.

**Velia**, Velia, the origin of the name derives from the ancient city of Elea, which became Velia under the Romans, on the Tyrrhenian coast of Campania.

DOC



# LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO-ROSSO

## GENESTA



### Tipologia

DOC  
Lacryma Christi del Vesuvio  
(Denominazione di Origine Controllata)

### Uve

85% Piediroso e 15% Aglianico

### Gradazione

13%

### Zona di produzione

Comuni di Trecase e Boscoreale (NA)

### Allevamento

A spalliera con cordone speronato

### Resa per ettaro

70 q.li

### Altimetria

300 metri

### Lavorazione

Macerazioni separate controllate a freddo in serbatoi di acciaio. Finite le fermentazioni i vini sono assemblati e conservati per 5 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

### Caratteristiche organolettiche

rosso rubino intenso con riflessi violacei.

### Dppellation

DOC  
Lacryma Christi del Vesuvio  
(Denomination of controlled origin)

### Grape mix

85% Piediroso e 15% Aglianico

### Alcoholic content

13%

### Production area

Comuni di Trecase e Boscoreale (NA)

### System of cultivation

Espalier with spurred cordon

### Yield per hectare

70 t / ha

### Altitude

300 metres

### Vinification

Separate cold maceration in steel tanks. Once fermentation is complete, the wines are blended and stored for 5 months in steel tanks until final filtration and bottling.

### Organoleptic features

deep ruby red with violet reflections.

**Genesta**, è un termine latino che indica la ginestra nota per i suoi fiori gialli e profumati caratteristica pianta presente massivamente sul territorio Vesuviano.

**Genesta**, is a Latin term that refers to broom, a plant known for its yellow, fragrant flowers that is widespread in the Vesuvius area.

# LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO-BIANCO

## GENESTA



### Tipologia

DOC  
Lacryma Christi del Vesuvio  
(Denominazione di Origine Controllata)

### Uve

85% Coda di Volpe e 15% Falanghina

### Gradazione

13%

### Zona di produzione

Comuni di Trecase e Boscoreale (NA)

### Allevamento

A spalliera con cordone speronato

### Resa per ettaro

70 q.li

### Altimetria

300 metri

### Lavorazione

Fermentazioni separate e controllate a freddo in serbatoi di acciaio. Finite le fermentazioni i vini sono assemblati e conservati per 5 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento

### Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

### Appellation

DOC  
Lacryma Christi del Vesuvio  
(Denomination of Controlled Origin)

### Grape mix

85% Coda di Volpe e 15% Falanghina

### Alcoholic content

13%

### Production area

Comuni di Trecase e Boscoreale (NA)

### System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

### Yield per hectare

70 t / ha

### Altitude

300 metres

### Vinification

Separate cold maceration in steel tanks. Once fermentation is complete, the wines are blended and stored for 5 months in steel tanks until final filtration and bottling.

### Organoleptic features

Straw yellow colour with golden reflections

**Genesta**, è un termine latino che indica la ginestra nota per i suoi fiori gialli e profumati caratteristica pianta presente massivamente sul territorio Vesuviano.

**Genesta**, is a Latin term that refers to broom, a plant known for its yellow, fragrant flowers that is widespread in the Vesuvius area.

DOCG



# GRECO DI TUFO MADREPERLA



## Tipologia

DOCG  
Greco di Tufo  
(Denominazione di Origine  
Controllata Garantita)

## Uve

100% Greco

## Gradazione

13%

## Zona di produzione

uve di provenienza Comune di Avellino  
e limitrofi

## Allevamento

A spalliera con cordone speronato

## Resa per ettaro

70 q.li

## Altimetria

500 metri

## Lavorazione

Pressatura immediata e soffice con riduzione  
dei tempi di contatto tra bucce e mosto.  
Fermentazione controllata a freddo in  
serbatoi di acciaio. Finite le fermentazioni  
i vini sono assemblati e conservati per 5 mesi  
in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale  
ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

## Appellation

DOCG  
Greco di Tufo  
(Denomination of Controlled  
Guaranteed Origin)

## Grape mix

100% Greco

## Alcoholic content

13%

## Production area

Grapes sourced from the municipality of Avellino  
and surrounding areas

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon pruning

## Yield per hectare

70 t / ha

## Altitude

500 metres

## Vinification

Immediate soft pressing with reduced  
contact time between skins and must.  
Controlled cold fermentation in steel tanks.  
Once fermentation is complete, the wines are  
blended and stored for 5 months in steel  
tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

Straw yellow color with golden reflections

**Madreperla**, come la materia da cui nasce la perla, custodisce struttura, complessità ed eleganza che emerge lentamente.

**Madreperla**, like the material from which pearls are born, preserves structure, complexity, and elegance that slowly emerges.

# FIANO DI AVELLINO

# ARNIA



## Tipologia

DOCG  
Fiano di Avellino  
(Denominazione di Origine  
Controllata Garantita)

## Uve

100% Fiano

## gradazione

13%

## Zona di produzione

Provincia di Avellino

## Allevamento

A spalliera con cordone speronato

## Resa per ettaro

70 q.li

## Altimetria

500 metri

## Lavorazione

Pressatura immediata e soffice con riduzione dei tempi di contatto tra bucce e mosto. Finite le fermentazioni i vini sono assemblati e conservati per 5 mesi in serbatoi di acciaio fino alla filtrazione finale ed imbottigliamento.

## Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

## Appellation

DOCG  
Fiano di Avellino  
(Denomination of Controlled  
Guaranteed Origin)

## Grape mix

100% Fiano

## alcoholic content

13%

## Production area

Province of Avellino

## System of cultivation

Espalier with spurred cord

## Yield per hectare

70 t / ha

## Altitude

500 metres

## Vinification

Immediate soft pressing with reduced contact time between skins and must. Once fermentation is complete, the wines are blended and stored for 5 months in steel tanks until final filtration and bottling.

## Organoleptic features

Straw yellow color with golden reflections

**Arnia**, il nome indica l'alveare delle api attratte nelle vigne dal profumo di questa uva particolarmente dolce.

**Arnia**, Arnia, the name refers to the beehive of bees attracted to the vineyards by the scent of this particularly sweet grape.

# TAURASI TAURASIA



## Tipologia

DOCG  
Taurasi  
(Denominazione di Origine  
Controllata Garantita)

## Uve

100% Taurasi

## Gradazione

14%

## Zona di produzione

uve di provenienza Comune di Taurasi e limitrofi

## Allevamento

A spalliera a cordone speronato

## Resa per ettaro

60 q.li

## Altimetria

700 metri

## Lavorazione

Gestione della macerazione con un breve passaggio a freddo per ottenere più estratti e profumi e poi controllata sempre a freddo in serbatoi di acciaio fino alla maturazione finale. Finita la fermentazione il vino sosta per 36 mesi in barrique nuove per donare struttura e complessità.

## Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso, con la tendenza a virare verso il granato con l'invecchiamento.

## Appellation

DOCG  
Taurasi  
(Denomination of Controlled  
Guaranteed Origin)

## Grape mix

100% Taurasi

## Alcoholic content

14%

## Production area

grapes originating from the municipality of Taurasi and surrounding areas

## System of cultivation

Espalier with spurred cordon

## Yield per hectare

60 t / ha

## Altitude

700 metres

## Vinification

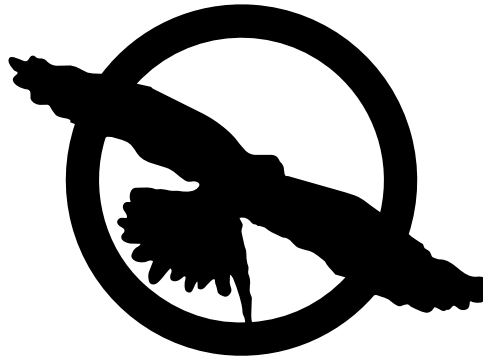
Maceration is managed with a brief cold period to obtain more extracts and aromas, then controlled at a constant low temperature in steel tanks until final maturation. Once fermentation is complete, the wine is aged for 36 months in new barriques to give it structure and complexity.

## Organoleptic features

Intense ruby red, tending towards garnet with aging.

**Taurasia**, richiama l'antico nome del territorio da cui nasce il Taurasi, omaggio alle sue radici storiche e alla forza identitaria di questo vino.

**Taurasia**, recalls the ancient name of the territory where Taurasi wine originates, paying homage to its historical roots and the distinctive character of this wine.



**DE FALCO VINI**  
— 1970 —

**DE FALCO VINI SRL:**

Via Figliola 1 Traversa, 80040 - San Sebastiano al Vesuvio (NA)

**TEL: +39 081 771 3755 - FAX: +39 081 574 5510 - EMAIL: [info@defalco.it](mailto:info@defalco.it)**