



DE ANGELIS

— 1930 —



DE ANGELIS
1930

PLINIUS

VESUVIO LACRYMA CHRISTI - ROSSO

Denominazione di Origine Protetta



DENOMINAZIONE: Vesuvio Lacryma Christi DOP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 60% Piediroso 20% Aglianico 20% Sciascinoso
TIPO DI TERRENO: di Origine Vulcanica
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Vesuvio
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: A Mano
VINIFICAZIONE: fermentazione con macerazione
per circa 8 giorni a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio
AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoi d'acciaio e 6 mesi in bottiglia
GRADAZIONE: 13%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Vesuvio Lacryma Christi DOP
TRAINING SYSTEM: Guyot
GRAPE VARIETY: 60% Piediroso 20% Aglianico 20% Sciascinoso
SOIL: Volcanic
GRAPE ORIGIN : Vesuvius
HARVEST PERIOD: October
HARVEST: by hand
*WINE MAKING PROCESS: Temperature-controlled stainless steel
maceration and fermentation*
AGING: 3 months in stainless steel and 6 months in bottle
ALC. VOL.: 13%
CARTONS: 6 bottles / 12 bottles





DE ANGELIS
1930

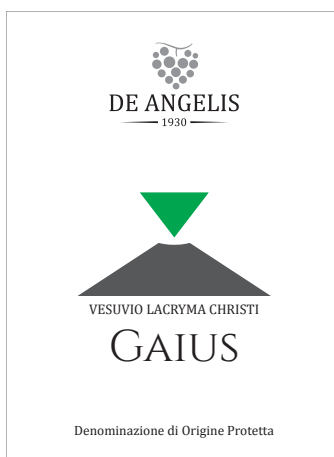
GAIUS LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO - BIANCO

Denominazione di Origine Protetta



DENOMINAZIONE: Vesuvio Lacryma Christi DOP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 60% Caprettone 40% Falanghina
TIPO DI TERRENO: di Origine Vulcanica
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Vesuvio
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: A Mano
VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve,
fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio
AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoio e 2 mesi in bottiglia
GRADAZIONE: 13%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Vesuvio Lacryma Christi DOP
TRAINING SYSTEM: Guyot
GRAPE VARIETY: 60% Caprettone 40% Falanghina
GRAPE ORIGIN : Vesuvius
HARVEST PERIOD: October
HARVEST: by hand
WINE MAKING PROCESS: after soft pressing, temperature-controlled stainless steel fermentation
AGING: 3 months in stainless steel and 2 months in bottle
ALC. VOL.:13%
CARTONS: 6 bottles / 12 bottles





DE ANGELIS
1930

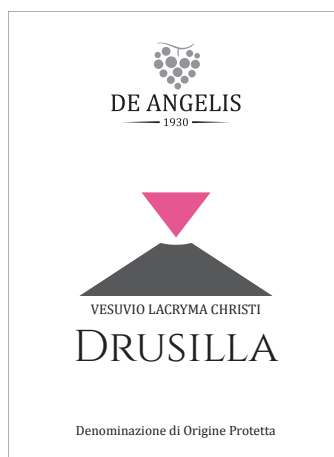
DRUSILLA LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO - ROSATO

Denominazione di Origine Protetta



DENOMINAZIONE: Vesuvio Lacryma Christi DOP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 60% Piediroso 20% Aglianico 20% Sciascinoso
TIPO DI TERRENO: di Origine Vulcanica
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Vesuvio
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: A Mano
VINIFICAZIONE macerazione per circa 48 ore e
successiva fermentazione a temperatura controllata
in serbatoi d'acciaio
AFFINAMENTO: 3 mesi in serbatoio e 3 mesi in bottiglia
GRADAZIONE: 13%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

*APPELLATION: Vesuvio Lacryma Christi DOP
TRAINING SYSTEM: Guyot
GRAPE VARIETY: 60% Piediroso 20% Aglianico 20% Sciascinoso
SOIL: Volcanic
GRAPE ORIGIN : Vesuvius
HARVEST PERIOD: October
HARVEST: by hand
WINE MAKING PROCESS: after 48 hours maceration,
temperature-controlled stainless steel fermentation
AGING: 3 months in stainless steel and 3 months in bottle
ALC. VOL.: 13%
CARTONS: 6 bottles / 12 bottles*





DE ANGELIS
1930

NERO DEL TASSO

AGLIANICO CAMPANIA

Identificazione Geografica Protetta



DENOMINAZIONE: Aglianico Campania IGP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 100% Aglianico
TIPO DI TERRENO: Argilloso
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sannio
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: A Mano
VINIFICAZIONE fermentazione con macerazione per circa 18 giorni a temperatura controllata.
AFFINAMENTO: 18/24 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio e 12 mesi in bottiglia
GRADAZIONE: 14,5%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: *Aglianico Campania IGP*
TRAINING SYSTEM: *Guyot*
GRAPE: *100% Aglianico*
SOIL: *Clay*
GRAPE ORIGIN : *Sannio*
HARVEST PERIOD: *October*
HARVEST: *by hand*
WINE MAKING PROCESS: *18 days temperature-controlled stainless steel maceration and fermentation*
AGING: *18/24 months in new and second passage barriques and 12 months in bottle*
ALC. VOL.: *14,5%*
CARTONS: *6 bottles / 12 bottles*





DE ANGELIS
— 1930 —

BIANCO DEL TASSO

BIANCO CAMPANIA

Identificazione Geografica Protetta



DENOMINAZIONE: Falanghina Campania IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

UVE: 100% Falanghina

TIPO DI TERRENO: Argilloso

ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sannio

EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre

VENDEMMIA: A Mano

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio

AFFINAMENTO: 12 mesi in serbatoio e 12 mesi in bottiglia

GRADAZIONE: 13,5%

CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Falanghina Campania IGP

TRAINING SYSTEM: Guyot

GRAPE: 100% Falanghina

SOIL: Clay

GRAPE ORIGIN : Sannio

HARVEST PERIOD: October

HARVEST: by hand

WINE MAKING PROCESS: after soft pressing, temperature-controlled stainless steel fermentation

AGING: 12 months in stainless steel and 12 months in bottle

ALC. VOL: 13,5%

CARTONS: 6 bottles / 12 bottles





DE ANGELIS
1930

KALLIOPE - SORRENTO

PENISOLA SORRENTINA - BIANCO

Denominazione di Origine Protetta



DENOMINAZIONE: Penisola Sorrentina Sorrento DOP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 60% Greco 40% Falanghina
TIPO DI TERRENO: di Origine Vulcanica
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sorrento
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: Eroica A Mano
VINIFICAZIONE: macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo e fermentazione del mosto per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO: minimo 2 anni in serbatoio d'acciaio e 2 anni in bottiglia
GRADAZIONE: 13%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: *Penisola Sorrentina Sorrento DOP*
TRAINING SYSTEM: *Guyot*
GRAPE: *60% Greco 40% Falanghina*
SOIL: *Volcanic*
GRAPE ORIGIN : *Sorrento*
HARVEST PERIOD: *October*
HARVEST: *heroic by hand*
WINE MAKING PROCESS: *after skin maceration and soft pressing, cold static decantation and roughly 20 days temperature- controlled stainless steel fermentation*
AGING: *minimum 2 years in stainless steel and 2 years in bottle*
ALC. VOL: 13%
CARTONS: *6 bottles / 12 bottles*





DE ANGELIS
1930

PENISOLA SORRENTINA

SORRENTO - ROSSO

Denominazione di Origine Protetta



DENOMINAZIONE: Penisola Sorrentina Sorrento DOP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

UVE: 70% Piediroso 30% Aglianico

TIPO DI TERRENO: di Origine Vulcanica

ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sorrento

EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre

VENDEMMIA: Eroica A Mano

VINIFICAZIONE: fermentazione con macerazione per 5 giorni circa

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoio fino all'imbottigliamento

GRADAZIONE: 13%

CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Penisola Sorrentina Sorrento DOP

TRAINING SYSTEM: Guyot

GRAPE: 70% Piediroso 30% Aglianico

SOIL: Volcanic

GRAPE ORIGIN : Sorrento

HARVEST PERIOD: October

HARVEST: heroic by hand

WINE MAKING PROCESS: 5 days temperature-controlled stainless steel maceration and fermentation

AGING: 6 months in stainless steel

ALC. VOL: 13%

CARTONS: 6 bottles / 12 bottles





DE ANGELIS
1930

PENISOLA SORRENTINA

SORRENTO - BIANCO

Denominazione di Origine Protetta



DENOMINAZIONE: Penisola Sorrentina Sorrento DOP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 80% Greco 20% Falanghina
TIPO DI TERRENO: di Origine Vulcanica
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sorrento
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: Eroica A Mano
VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve, decantazione statica a freddo e fermentazione del mosto per circa 20 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata
AFFINAMENTO: 2 mesi in serbatoio fino all'imbottigliamento
GRADAZIONE: 13%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Penisola Sorrentina Sorrento DOP

TRAINING SYSTEM: Guyot

GRAPE: 80% Greco 20% Falanghina

SOIL: Volcanic

GRAPE ORIGIN : Sorrento

HARVEST PERIOD: October

HARVEST: heroic by hand

WINE MAKING PROCESS: after soft pressing, cold static decantation and roughly 20 days temperature- controlled stainless steel fermentation

AGING: 2 months in stainless steel

ALC. VOL: 13%

CARTONS: 6 bottles / 12 bottles





DE ANGELIS
1930

TORQUATO

AGLIANICO - ROSSO

Identificazione Geografica Protetta



DENOMINAZIONE: Aglianico Campania IGP
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: 95% Aglianico 5% altre Uve
TIPO DI TERRENO: Argilloso
ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sannio
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: A Mano
VINIFICAZIONE: fermentazione con macerazione
per circa 8 giorni a temperatura controllata
AFFINAMENTO: per 6 mesi in acciaio e 6 mesi in barriques.
GRADAZIONE: 13%
CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Aglianico Campania IGP

TRAINING SYSTEM: Guyot

GRAPE: 95% Aglianico 5% altre Uve

SOIL: Clay

GRAPE ORIGIN : Sannio

HARVEST PERIOD: October

HARVEST: by hand

*WINE MAKING PROCESS: 8 days temperature-controlled
stainless steel maceration and fermentation*

AGING: 6 months in stainless steel and 6 months in barriques.

ALC. VOL: 13%

CARTONS: 6 bottles / 12 bottles





DE ANGELIS
— 1930 —

CORNELIA

FALANGHINA - BIANCO

Identificazione Geografica Protetta



DENOMINAZIONE: Falanghina Campania IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

UVE: 100% Falanghina

TIPO DI TERRENO: Argilloso

ZONA DI PROVENIENZA UVE : Sannio

EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre

VENDEMMIA: A Mano

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve,

fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO: per 5 mesi in serbatoio e circa 3 in bottiglia

GRADAZIONE: 13%

CARTONE: 6 Bottiglie / 12 Bottiglie

APPELLATION: Falanghina Campania IGP

TRAINING SYSTEM: Guyot

GRAPE: 100% Falanghina

SOIL: Clay

GRAPE ORIGIN : Sannio

HARVEST PERIOD: October

HARVEST: by hand

WINE MAKING PROCESS: after soft pressing, temperature-controlled stainless steel fermentation

AFFINAMENTO: 5 months in stainless steel and 3 months in bottles

ALC. VOL: 13%

CARTONS: 6 bottles / 12 bottles



SOLARO - ROSSO

Vino da Tavola



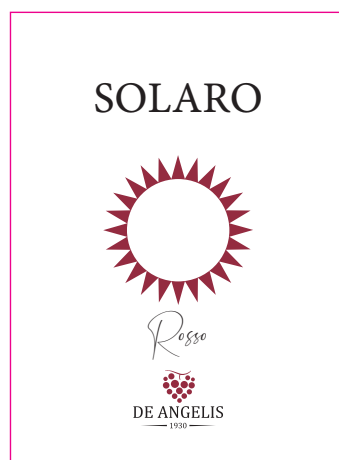
DE ANGELIS

1930



DENOMINAZIONE: V.d.T
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: di varia origine
TIPO DI TERRENO: di Origine Argillosa
ZONA DI PRODUZIONE: Sorrento (NA)
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: Classica
VINIFICAZIONE: in rosso
GRADAZIONE: 12%
CARTONE: 12 Bottiglie

*APPELLATION: V.d.T
TRAINING SYSTEM: Guyot
GRAPE: Various origin grapes
SOIL: Clay
HARVEST PERIOD: October
PRODUCTION ZONE: Sorrento (NA)
HARVEST: Classic
WINE MAKING PROCESS: red in stainless steel
ALC. VOL: 12%
CARTONS: 12 bottles*



SOLARO - BIANCO

Vino da Tavola



DE ANGELIS

1930



DENOMINAZIONE: V.d.T
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: di varia origine
TIPO DI TERRENO: di Origine Argillosa
ZONA DI PRODUZIONE: Sorrento (NA)
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: Classica
VINIFICAZIONE: in bianco
GRADAZIONE: 12%
CARTONE: 12 Bottiglie

*APPELLATION: V.d.T
TRAINING SYSTEM: Guyot
GRAPE: Various origin grapes
SOIL: Clay
HARVEST PERIOD: October
PRODUCTION ZONE: Sorrento (NA)
HARVEST: Classic
WINE MAKING PROCESS: white in stainless steel
ALC. VOL: 12%
CARTONS: 12 bottles*



SOLARO - ROSATO

Vino da Tavola



DE ANGELIS

1930



DENOMINAZIONE: V.d.T
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
UVE: di varia origine
TIPO DI TERRENO: di Origine Argillosa
ZONA DI PRODUZIONE: Sorrento (NA)
EPOCA DI VENDEMMIA: Ottobre
VENDEMMIA: Classica
VINIFICAZIONE: breve macerazione
GRADAZIONE: 12%
CARTONE: 12 Bottiglie

APPELLATION: V.d.T
TRAINING SYSTEM: Guyot
GRAPE: Various origin grapes
SOIL: Clay
HARVEST PERIOD: October
PRODUCTION ZONE: Sorrento (NA)
HARVEST: Classic
WINE MAKING PROCESS: short maceration
ALC. VOL: 12%
CARTONS: 12 bottles





DE ANGELIS
— 1930 —

De Angelis 1930 S.r.l.

Via Marziale 14, 80067 Sorrento (NA)

Tel. +39 081 8781648 - P.iva 01361351214

www.cantinedeangelis.com - info@cantinedeangelis.it

