



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

NET TARE
DEGLI
AURUNCII

RUBINO



NET TARE DEGLI AURU NCI

CAMPANIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
FALANGHINA

Dalle migliori uve 100%
Falanghina dei nostri
vigneti di **Sessa Aurunca**,
nasce: **Nettare degli Aurunci**
Ambra.

Si presenta di colore giallo
paglierino con riflessi dorati,
dal profumo di fiori bianchi e
frutta gialla. Al palato risulta
fresco ed equilibrato.

vitigno	100% falanghina
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	inizio ottobre
giorni fermentazione	20 / 30
temp. max fermentazione	15°
affinamento e maturazione	acciaio inox e bottiglia
gradazione alcolica	13% vol.
abbinamenti	pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi giovani
temperatura di servizio	10 / 12°





NET
TARE
DIEGLI
AURUNCI

AMBRA

CANTINA DI...

NET TARE DEGLI AURU NCI

CAMPANIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO

Dalla uve 100% **Aglianico**
dei nostri vigneti di **Sessa**
Aurunca, nasce: **Nettare**
degli Aurunci Opale.

Di colore rosa cerasuolo, con
delicati accenti floreali e note
dominanti di frutta rossa
fresca, dalla fragolina di bosco
alla ciliegia.

Al gusto è fresco ed intenso.

vitigno	100% aglianico
vendemmia	manuale in piccole cassette
periodo vendemmia	fine settembre
giorni fermentazione	20 / 30
temp. max fermentazione	15°
affinamento e maturazione	acciaio inox e bottiglia
gradazione alcolica	13% vol.
abbinamenti	pesce, crostacei, pizza e formaggi giovani
temperatura di servizio	10°





OPALE

NET
TARE
DEGIU
AURU
NCI

37-18

CASA
BELVUE
DER

37-18

ESTIL
ESTIVE
BIERE

37-18

DIO NI SO

CAMPANIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

Dalle migliori uve dei nostri vigneti di **Sessa Aurunca**, dalla vendemmia tardiva di **Aglianico** e **Piedirosso**, nasce: Nettare degli Aurunci **Dioniso**.

Segue affinamento in barriques in legno di rovere.

vitigno	aglianico e piedirosso
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	inizio novembre
giorni fermentazione	30 / 40
temp. max fermentazione	20°
invecchiamento	13 mesi in barriques di rovere
gradazione alcolica	15,5% vol.
abbinamenti	ideale per una piacevole meditazione
temperatura di servizio	20 / 22°





DIO
NI
SO

NETTARE
DEGLI
AURUNCI

TEN TA ZIO NE SUD

CAMPANIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

Dalle uve dei nostri vigneti di Sessa Aurunca affinate in **barriques** di legno di **rovere francese**, dalla vendemmia tardiva di **Aglianico** e **Piedirosso**, nasce: **Tentazione Sud**.

vitigno	aglianico e piedirosso
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	inizio novembre
giorni fermentazione	30 / 40
temp. max fermentazione	20°
affinamento e maturazione	acciaio inox e barriques
gradazione alcolica	14,9% vol.
abbinamenti	carni rosse, salumi, formaggi stagionati e primi piatti corposi
temperatura di servizio	20 / 22°



CASTEL
BELVE
DERE

TEN
TA
ZIO
NE
SUD



Don
Rafaè
*'è vino
fa sanco
e ssalute*

CAMPANIA
INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO

Dalle migliori uve dei nostri vigneti di **Sessa Aurunca**, dalla vendemmia tardiva di **Aglianico** e **Piedirosso**, nasce: **Don Rafaè**.

Un'edizione limitata di **300 bottiglie** con uve **non filtrate** e invecchiate **24 mesi in barrique** di rovere francesi.

vitigno	aglianico e piedirosso
vendemmia	manuale in piccole cassette
periodo vendemmia	inizio novembre
giorni fermentazione	30 / 40
temp. max fermentazione	20°
invecchiamento	24 mesi in barriques di rovere
gradazione alcolica	16,2% vol.
abbinamenti	per gli amanti del vino dal sapore deciso e avvolgente, senza compromessi.
temperatura di servizio	20 / 22°



*Vino
e ssalute*



Don Rafae

EXCLUSIVA EDITION

CANTINA ISPERE



AR TE MI DE

CAMPI FLEGREI
DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA
FALANGHINA

Dalle migliori uve dei Campi Flegrei 100% **Falanghina**, nasce: **Artemide**.

Si presenta di colore giallo paglierino dal profumo di frutta esotica con sentori floreali.

Al palato risulta fresco e vivace.

vitigno	100% falanghina
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	fine settembre
giorni fermentazione	15 / 20
temp. max fermentazione	15°
affinamento e maturazione	acciaio inox e bottiglia
gradazione alcolica	12,5% vol.
abbinamenti	pesce, crostacei, frutti di mare e formaggi giovani
temperatura di servizio	10 / 12°



CASTEL
BELVE
BERE

AR
TE
MI
DE

FRANZINI
C.S.C.
CANT'ALBERTI



PAR THE NO PAE

100%
FALANGHINA
AFFINATA IN
BARRIQUE

Dalle migliori uve 100%
Falanghina dei nostri vigneti
di Sessa Aurunca, affinate in
barriques di rovere francese,
nasce: **Parthenopae**.

Dal colore giallo intenso
con riflessi dorati, all'olfatto
presenta sentori fruttati di
banana e ananas ed esclusive
note di vaniglia e ciliegia.

vitigno	100% falanghina
vendemmia	manuale in piccole casse
periodo vendemmia	inizio ottobre
giorni fermentazione	20 / 30
temp. max fermentazione	15°
affinamento e maturazione	acciaio inox e barriques
gradazione alcolica	14,5% vol.
abbinamenti	primi piatti a base di frutti di mare, secondi di pesce e ricchi aperitivi
temperatura di servizio	10 / 12°





CASTEL BELVE DERE

PAR THE NO PVE

CASTEL BELVE DERE

MARGOT

VINO
SPUMANTE
EXTRA DRY

Da uve 100% **Falanghina**
nasce **Margot**: un vino
spumante extra dry.

La meticolosa
spumantizzazione con metodo
Charmat, gli conferisce note
leggere, fresche e fruttate
con un perlage decisamente
evanescente.

vitigno	100% falanghina
vendemmia	manuale in cassette di plastica
periodo vendemmia	inizio settembre
giorni fermentazione	120 / 150
temp. max fermentazione	12°
metodo	charmat
gradazione alcolica	12% vol.
abbinamenti	pesce, crostacei, frutti di mare, formaggi giovani, appetizer e dessert
temperatura di servizio	8 / 10°



A dark wine bottle is the central focus, positioned vertically within a light-colored wooden crate. The bottle's neck is wrapped in silver foil with a blue band. The main body of the bottle is dark, and the bottom label is partially visible, showing the words 'MAR' and 'GOT'. The wooden crate is filled with numerous cork stoppers of various shapes and sizes, some with labels. The background is a dark, solid color, making the light wood and the bottle stand out.

COL
TIVI
AMO
VITA

MAR
GOT

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