



AZIENDA AGRICOLA
FUOCOMUORTO
1780





Azienda Fuocomuerto
Via Croce dei Monti 24 - 80056
Ercolano (NA)
Tel. 081/7394655





Denominazione: Vesuvio Caprettone

Classificazione: D.O.P.

Luogo di produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Caprettone 100% - vitigno autoctono del Vesuvio, coltivato a piede franco.

Resa massima per ettaro: 80 Quintali

Resa di trasformazione: Inferiore al 70%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 300/350 mt slm

Gradazione alcolica: dai 12% ai 13,5% Vol

Metodo di lavorazione: Macerazione a temperatura controllata sulle bucce per 4/5 giorni

Affinamento: bottiglia

Colore: Giallo paglierino tendente al dorato
Gusto: Minerale, fresco ed armonico

Profumi: Pesca e retrogusto di mandola, Floreale.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna piatti delicati di pesce e verdure e anche carni bianche.



Denominazione: Primitivo I.G.P. Campania

Luogo di produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Primitivo 100% , coltivato su terreno vulcanico

Resa massima per ettaro: 50 Quintali

Resa di Trasformazione: Inferiore al 70%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 250/300 mt slm

Gradazione alcolica: 14/15% Vol.

Affinamento/Invecchiamento: In barriques di Rovere (12 mesi) e affinamento in bottiglia (2 anni)

Colore: Rosso rubino, intenso, tendente al granato

Gusto: Pieno e gustoso, i tannini morbidi e l'alcool costruiscono un buon equilibrio, impressionante l'eleganza. Fresco ed armonico

Profumi: Al naso esprime note di confettura rossa, lampone, mirtillo, fragola di bosco

Abbinamento gastronomici: Si accompagna ottimamente a zuppe, arrostiti, selvaggina e formaggi di lunga conservazione. Può accompagnare cioccolato fondente, è un vino da meditazione



Denominazione: Vesuvio Aglianico

Classificazione: D.O.P.

Luogo di produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Aglianico 100%

Resa massima per ettaro: 100 Quintali

Resa di trasformazione: Inferiore al 70%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 250/300 mt slm

Gradazione alcolica: 12,5/13,5% Vol.

Affinamento/Invecchiamento: In barriques di rovere (6 mesi) e affinamento in bottiglia (6 mesi)

Colore: Rosso rubino

Gusto: Caldo deciso e lungo

Profumi: frutta a bacca rossa matura di frutti di bosco, liquirizia, pietra focaia

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti di zuppe forti, carni rosse e selvaggina alla brace, formaggi piccanti



Denominazione: Vesuvio Lacryma Christi

Classificazione: D.O.P.

Luogo di produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Caprettone 80% e Falanghina 20%

Resa di trasformazione: Inferiore al 65%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 250/300 mt slm

Gradazione alcolica: 12/13% Vol.

Affinamento: In bottiglia

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Gusto: Fresco e armonico

Profumi: Floreali, frutta fresca a pasta bianca, rosmarino, etc.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna piatti delicati di pesce e verdure



Denominazione: Vesuvio Lacryma Christi

Classificazione: D.O.P.

Luogo di produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Piedirosso 50% - Aglianico 30% e Primitivo 20%

Resa massima per ettaro: 80 Quintali

Resa di trasformazione: Inferiore al 65%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 250/300 mt slm

Gradazione Alcolica: 12/14% Vol.

Affinamento: In bottiglia (3 mesi)

Colore: Rosso rubino intenso

Gusto: Caldo e deciso

Profumi: Frutta a bacca rossa, mirtillo, more

Abbinamenti gastronomici: Carni rose, zuppe, formaggi stagionati, etc.



Denominazione: Vino Spumante Rosato Extra Dry

Luogo di Provenienza: Campania

Vitigni: Primitivo e Aglianico

Resa Massima ad ettaro: 80 Quintali

Resa di trasformazione: Inferiore al 70%

Territorio: Leggera collina con altezza media di 300/350 mt slm

Gradazione Alcolica: dagli 11,80% ai 12,40% Vol
Zuccheri residui: 13 g/l

Metodo di lavorazione: Charmat lento, con sosta sur lie
a temperatura controllata

Affinamento: 2 mesi di bottiglia

Colore: Rosa tenue con perlage fine e persistente

Gusto: Floreale, gustoso e brioso, fresco e armonico

Profumi: sentori di fragoline selvatiche e pompelmo rosa
Abbinamenti gastronomici: accompagna piatti delicati
di pesce e verdura, bruschette con il pomodorino del
Vesuvio, dolci e ottimo come aperitivo



Denominazione: I.G.P Campania Bianco – Don Gennà

Luogo di Produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Caprettone 100%

Resa massima per ettaro: 80 Quintali

Resa di trasformazione: Inferiore al 70%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 300/350 mt slm

Gradazione alcolica: dai 13% ai 13,5% Vol.

Metodo di lavorazione: Macerazione a temperatura controllata sulle bucce per pochi giorni e successivo affinamento in barrique di rovere e acacia.

Affinamento: barrique

Colore: Giallo dorato

Gusto: Minerale, fresco ed armonico

Profumi: Floreale (camomilla), erbaceo, fruttato (agrumi, albicocca), leggera nota di miele di acacia, frutta secca.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna piatti delicati di pesce , cucina orientale



Denominazione: I.G.P Pompeiano Frizzante Rosè – E' Frisc

Luogo di Produzione: Ercolano – Area Parco del Vesuvio

Vitigno: Aglianico 100%

Resa massima per ettaro: 80 Quintali

Resa di trasformazione: Inferiore al 70%

Territorio: Leggera collina con altezza media intorno ai 300/350 mt slm

Gradazione alcolica: 13%

Metodo di lavorazione: Rifermentato in bottiglia, metodo ancestrale, Fermentazione spontanea , non filtrato, ottimo perlage

Colore: Rosa Cerasuolo

Gusto: Minerale, fresco ed armonico

Profumi: Floreale (rosa, violetta, fruttato (Pompelmo rosa, ciliegia)

Abbinamenti gastronomici: Accompagna piatti delicati di pesce , buono abbinamento con pizza, Antipasti, aperitivo