

La Botte Di Bacco



Vini

Tresana Bianco

Vino da tavola

Tipologia:
Bianchi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11°

Servire a:
10° - 12° c

Abbinamenti:
pesce, frutti di mare.

Formato:
75 cl

Descrizione

Prende il nome dall'antico casale napoletano di cui all'origine. Si presenta con odore vinoso gradevole e colore bianco paglierino brillante.

La Botte



Tresana Rosso

Vino da tavola

Tipologia:

Rossi

Regione:

Italia - Campania

Gradazione:

11°

Servire a:

14° - 16° c

Abbinamenti:

primi piatti, carni.

Formato:

75 cl

Descrizione

Prende il nome dall'antico casale napoletano da cui ha origine. Si presenta di colore rosso rubino, ha profumo vinoso, intenso e fruttato.

Di Bacco



Tresanella Bianco

Vino da tavola vivace

Tipologia:
Bianchi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
piatti a base di pesce,
crostacei.

Formato:
75 cl

Descrizione

Vino bianco brillante
ottenuto da uve selezionate.
La sua vivacità ravviva il
pasto.

La Botte



Tresanella Rosso

Vino da tavola vivace

Tipologia:
Rossi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11°

Servire a:
12° - 14° c

Abbinamenti:
primi piatti forti, carne,
selvaggina.

Formato:
75 cl

Descrizione

Vino frizzante rosso
ottenuto da uve
selezionate.

Di Bacco



Coda di Volpe *Pompeiano IGT*

Tipologia:
Bianchi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
risotti alla pescatora,
crostacei.

Formato:
75 cl

Descrizione

Prende il nome dagli omonimi vitigni, dal gusto asciutto e profumato.

La Botte



Aglianico

Beneventano IGT

Tipologia:
Rossi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12°

Servire a:
16° - 18° c

Abbinamenti:
carni rosse,
formaggi.

Formato:
75 cl

Descrizione

Ottenuto da un'attenta selezione di uva Aglianico. Di colore rubino intenso, con profumi di frutta e dal gusto persistente.

Di Bacco



Falanghina

Beneventana IGT

Tipologia:
Bianco

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11,5°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
pesce,
formaggi.

Formato:
75 cl

Descrizione

Vino armonioso e profumato dal gusto piacevole, lascia il palato pieno di sapori.

La Botte



Pe'r'e Palummo *Pediroso Pompeiano IGT*

Tipologia:
Rossi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11,5°

Servire a:
16° - 20° c

Abbinamenti:
pietanze dal gusto
forte.

Formato:
75 cl

Descrizione

Viene ricavato dalle uve dell'omonimo vitigno. Hanno origine su un terreno Vulcanico, dove rende l'habitat delle uve prospero, dando così un vino dal sapore asciutto e profumato.

Di Bacco



L'Ira del Vulcano

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipologia:
Bianco
Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
11°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
pesce e crostacei..

Formato:
75 cl

Descrizione

Bianco brioso brillante
amabile, ottenuto
dall'attenta selezione di
uve campane.

Ideale per piatti a base di
pesce e crostacei.

La Botte



Novello

Tipologia:
Rossi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12°

Servire a:
14° - 16° c

Abbinamenti:
carni rosse, selvaggina.

Formato:
75 cl

Descrizione

Ottenuto mediante la macerazione carbonica di Uve di Aglianico del Beneventano. Si presenta dal colore rosso rubino e dal bouquet fruttato per apprezzarne il gusto, va bevuto giovane.

Di Bacco



Lacryma Christy del vesuvio D.O.C.

Tipologia:
Rossi

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12,5°

Servire a:
16° - 18° c

Abbinamenti:
carni rosse, selvaggina.

Formato:
75 cl

Descrizione

Ottenuto dalla vinificazione di uve vesuviane, dal colore rosso rubino e dal sentore di frutta rossa. Ideale per carni rosse e selvaggine.

La Botte



Lacryma Christy del vesuvio D.O.C.

Tipologia:
Bianco

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12,5°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
pesci e crostacei.

Formato:
75 cl

Descrizione

Ottenuto dalla vinificazione di uve vesuviane, dal colore giallo paglierino e dai riflessi dorati, con sentori di ginestra.

Si accosta bene ai piatti a base di pesci e crostacei.

Di Bacco



Greco di Tufo DOCG

Tipologia:
Bianco

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12,5°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
pesce, frutti di mare.

Formato:
75 cl

Descrizione

l'antico popolo dei pelagi importò dalla tessaglia il vitigno del nome originario "aminea gemina" giunto a noi con il nome greco di tufo. Trattasi del più' antico dei vitigni campani autoctoni. Da esso deriva l'omonimo vino greco di tufo, senza dubbio il più' conosciuto nel mondo tra i vini bianchi capani. Dal colore giallo paglierino carico, dall'odore netto, persistente e gradevole, nonché' dal sapore asciutto, tenue ed armonico.

Da bere giovane

La Botte



Fiano di Avellino DOCG

Tipologia:
Bianco

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12,5°

Servire a:
8° - 10° c

Abbinamenti:
pesce, frutti di mare.

Formato:
75 cl

Descrizione

il vitigno fiano di avellino era conosciuto con il nome di vitis apiana, vale a dire vite delle api, per la forte attrazione che esercitava nei confronti delle api la dolcezza dei suoi aceni piccoli e zuccherini. vino fermo dal colore giallo paglierino, dall'odore intenso, tipico gradevole e dal sapore asciutto ed aronico. presenta caratteristiche aromatiche, definite ed inconfondibili con sentori di mandorle tostate e' uno dei pochi vini bianchi indicati come degni di invecchiamento. particolarmente adatto ad accompagnare i piatti di pesce frutti di mare e carni bianche.

Di Bacco



Gragnano della Penisola Sorrentina DOC

Tipologia:
Rosso

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
12°

Servire a:
10° - 12° c

Abbinamenti:
primi piatti, carni e
selvaggina.

Formato:
75 cl

Descrizione

Ottenuto mediante la vinificazione di Uve raccolte nella zona di Gragnano e Lettere. Si presenta dal colore Rosso Rubino Intenso, spuma rosata e dal gusto morbido e vellutato.

Si consiglia di berlo fresco alla temperatura di 10-12 °C.

Da bere giovane

La Botte



Note

Di Bacco

Grappa del Vesuvio

Valutazione Olfattiva:
Vivace ed elegante

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
40°

Servire a:
15° - 18° c

Valutazione gustativa:
equilibrata e secca

Formato:
75 cl

Descrizione

Ottenuta da varie vinacce dell'area Vesuviana, con metodo tradizionale mediante distillazione in alambicco di rame corrente di vapore con processo discontinuo.

La Botte



Grappa di Lacrima Cristy

Valutazione Olfattiva:
Intensa ed armoniosa

Regione:
Italia - Campania

Gradazione:
42°

Servire a:
14° - 16° c

Valutazione gustativa:
piena, tanica, ricca.

Formato:
50 cl

Descrizione

alle pendici del vesuvio, dopo l'invecchiamento di 12 mesi in barrique nasce l'omonima grappa. l'attenta selezione delle vinacce nelle varie fasi di lavorazione fanno si di renderla unica nel suo genere.

Di Bacco



Alle falde del vesuvio, esattamente nell'area orientale di Napoli nella zona di Tresana nasce **La Botte di Bacco Vini**, azienda giovane gestita dal fondatore stesso **Giuseppe Lupo** specializzata da oltre cinque anni nella distribuzione di vini.

L'azienda vuole esaltare i suoi vini contraddistinti dagli inconfondibili profumi intensi e gradevolmente fruttati, rinnovando così l'antica tradizione Tresana, dove la vendemmia veniva portata a compimento con la festa dell'infiascata (antica festa della vendemmia dei casali). La grande esperienza nella scelta dei vini e il controllo di tutte le fasi di lavorazione garantiscono prodotti di alta qualità.

I prodotti della Botte di Bacco sono destinati a coloro che vogliono riassaporare gli antichi sapori, e le fragranze della cultura enologica Campana.

La Botte Di Bacco
Vini

IL VINO DEI DIVINI

CORSO B. BUOZZI, 32

80147 NAPOLI

TEL./FAX 081 572 65 65

WWW.LABOTTEDIBACCO.COM

INFO@LABOTTEDIBACCO.COM

