



CASASETARO

# CASASETARO

## Scheda Tecnica



VINIBUONI  
ITALIA



### Pietrafumante

#### Caprettone Spumante Brut Nature

##### Tappo naturale



Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Caprettone, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 350 s.l.m Alto Tirone,  
Parco Nazionale Vesuvio  
Production area 350 s.l.m Alto Tirone, National Park of Vesuvius



Vinificazione Selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrendo del mosto  
dopo 48 ore, fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni.  
Vinification manual grape selection, destemming and dripping of the must-flower  
after 48 hours, checked fermentation for 20 days



Affinamento In bottiglia per 48 mesi sui lieviti. Sboccatura in primavera del  
4° anno dalla vendemmia.  
Aging in bottle with contact with the lees for at least 48 months. Disgorgement  
on spring of the fourth year of harvest



Note degustative Color giallo paglierino brillante. Finezza e persistenza  
caratterizzano il perlage che si presenta al naso con sentori floreali di ginestra e  
crepis, accompagnata da note fragranti di pane e agrumi succosi. Bollicina  
cremosa, molto fresco al palato, di grande struttura, con un sorso saporido e lungo.  
Tasting notes bright straw yellow color. Fine and persistent perlage tells all about it:  
floral hints of Vesuvius broom and yellow flowers on the nose, with fragrant  
notes of bread and yellow pulp citrus-fruits. Great mouthfeel and structure,  
elegant and freshness, with a mineral and a long finish.



Volume alcolometrico 12,5% Vol.  
Alcohol 12,5% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C  
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri  
Bottle size 0,75 liters - 1,5 liters

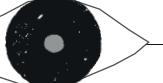


Misura cartone: 160x1 cm<sup>3</sup>



8 056147 714609

www.casasetaro.it



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



JAMES SUCKLING .COM 91

Robert Parker 89

falstaff 91

Le Guide de l'Espresso



I Ristoranti e i Vini d'Italia



90



8 056147 714500



www.casasetaro.it

## Pietrafumante

### Caprettone Spumante Metodo Classico

#### Tappo naturale



Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco

Grapes 100% Caprettone, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 350 slm Alto Tirone,

Parco Nazionale Vesuvio

Production area 350 slm Alto Tirone, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e srgondo del mosto

dopo 48 ore, fermentazione a temperatura controllata per 24 giorni

Vinification manual grape selection, destemming and dripping of the

must-flower after 48 hours, checked fermentation for 24 days



Affinamento in bottiglia per 30 mesi sui lieviti.

Sboccatura in primavera del 3° anno dalla vendemmia.

Aging in bottle with contact with the lees for at least 30 months.

Disgorgement on spring of the third year of harvest



Note degustative color giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente.

Al naso, sentori floreali di ginestra e fiori bianchi, con note fragrati di pane e agrumi a polpa bianca. Elegante e fresco al palato, di grande struttura, con un sorso lungo e minerale

Tasting notes bright straw yellow color. Fine and persistent perlage.

Floral hints of Vesuvius broom and white flowers on the nose, with fragrant notes of bread and white pulp citrus-fruits. Elegant and fresh, great mouthfeel and structure, with a long and mineral finish



Volume alcolometrico 12,5% Vol.

Alcohol 12,5% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C

Serving temperatures 10-12° C

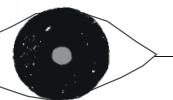


Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri

Bottle size 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri



Misura cartone: 16051 cm<sup>3</sup>



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



### Munazei Rosato

Lacryma Christi del Vesuvio Doc

#### Tappo naturale



Uve 100% Piedirocco, guyot, a piede franca  
Grapes 100% Piedirocco, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250-300 slm Tirone della Guardia,  
Parco Nazionale Vesuvio  
Production area 250-300 slm Tirone della Guardia,  
National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e 4-6 ore di  
macerazione sulle bucce, poi sgrendo del mosto fiore e fermentazione  
a temperatura controllata per 20 giorni

Vinification manual grape selection, destemming and contact with skins  
of 4-6 hours, then dripping of the must-flower and checked fermentation  
for 20 days



Affinamento in acciaio per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia  
Aging in stainless steel for 6 months and then 2 months in bottle



Note degustative cerasuolo brillante, con sentori floreali di gerani,  
lievemente fruttato, con refoli minerali. Scorrevole in bocca,  
fresco e lungo con piacevole acidità  
Tasting notes medium intensity pink color. On the nose floral scents  
with wild herbs and geraniums, slightly fruity, with mineral notes.  
Smooth in the mouth, fresh flavors, and a lingering finish with good acidity



Volume alcolometrico 12,5% Vol.  
Alcohol 12,5% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C  
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,375 litri - 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri  
Bottle size 0,375 litri - 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm<sup>3</sup>  
Da 12 bottiglie: 24576 cm<sup>3</sup>



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



JAMES  
SUCKLING  
.COM 90

Robert Parker  
WINE ADVOCATE 87



## Munazei Bianco

Lacryma Christi del Vesuvio Doc

### Tappo naturale



Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Caprettone, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250 slm Bosco del Monaco, Parco Nazionale Vesuvio  
Production area 250 slm Bosco del Monaco, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo  
del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni  
Vinification manual grape selection, destemming and dipping  
of the must-flower, checked fermentation for 20 days



Affinamento in acciaio per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia  
Aging in stainless steel for 6 months and then 2 months in bottle



Note degustative color giallo paglierino, fruttato e saporito,  
con note di fiori bianchi e agrumi a polpa gialla, con rimandi balsamici.  
Sapido e intrigante, con buona freschezza e persistenza  
Tasting notes straw yellow color, fresh and fruity, with aromas  
of white flowers and yellow pulp citrus-fruits, with balsamic notes.  
Savory and insinuating, with good freshness and persistence



Volume alcolometrico 13% Vol.  
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C  
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,375 litri - 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri  
Bottle size 0,375 liters - 0,75 liters - 1,5 liters - 3 liters



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm<sup>3</sup>  
Da 12 bottiglie: 24576 cm<sup>3</sup>



[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



JAMES  
SUCKLING  
.COM 90

falstaff 89



91



89



### Aryete

#### Vesuvio Caprettone Doc

##### Tappo naturale



Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Caprettone, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250-300 slm Tirone della Guardia,  
Parco Nazionale Vesuvio

Production area 250-300 slm Tirone della Guardia, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo  
del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata in anfora e tonneaux  
Vinification manual grape selection, destemming and dipping  
of the must-flower, checked fermentation in amphora and tonneaux



Affinamento in anfora e tonneaux per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia  
Aging in amphora and tonneaux for 6 months and for another  
2 months in bottle



Note degustative color giallo dorato brillante, complesso e ampio al naso,  
con note di ginestra e cedro, seguito da aromi balsamici.  
Suadente e avvolgente, con una sapidità potente e una morbidezza  
accompagnata da una perfetta vena acida e sorso lungo  
Tasting notes bright golden yellow color, complex and wide on the nose,  
with notes of Vesuvius broom and cedar, with balsamic aromas.  
Persuasive and enveloping flavour, with a good sapidity and soft herb notes,  
perfectly mixed with a vibrant acid vein and a very long finish



Volume alcolometrico 13% Vol.  
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C  
Serving temperatures 10-12°C



Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri  
Bottle size 0,75 liters - 1,5 liters



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm³  
Da 12 bottiglie: 24576 cm³



8 056147 710403



[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)



# CASASETARO

## Scheda Tecnica

JAMES  
SUCKLING  
.COM 91



91



## Contrada Bosco del Monaco



Uve 50% Caprettone 30% Greco 20% Fiano | guyot, a piede franco  
Grapes 50% Caprettone, 30% Greco, 20% Fiano | guyot, ungrafted vine



Zona di produzione  
150 slm Bosco del Monaco, Parco Nazionale del Vesuvio  
Production area Production area 150 slm Bosco del Monaco, National Park of Vesuvius



### Vinificazione

Selezione manuale delle uve attraverso un lavoro di zonazione.  
La raccolta avviene a mano con una doppia vendemmia: in periodi diversi  
per ogni vitigno, si raccoglie in prima battuta per favorire l'acidità e,  
in una seconda volta, con una perfetta maturazione fenologica.

From zonation and territory characterization. Harvesting takes place by hand with  
a double harvest: at different times for each grape variety, it is harvested first  
to favor acidity and, in a second time, with perfect phenological ripeness.



Affinamento Fermentazione a temperatura controllata in acciaio per un anno.  
In bottiglia riposa altri 12 mesi.

Aging Aging in stainless steel for 12 months and then 12 months in bottle



### Note degustative

Un blend nato da un progetto di zonazione e salvaguardia della biodiversità,  
attraverso tre vitigni campani, che insistono in quest'area da inizio Novecento,  
per mano di contadini vesuviani. Color giallo intenso dorato, al naso emerge  
una complessità olfattiva che spazia dai fiori gialli, erbe selvatiche e basalto.  
Al palato, è succoso, con una sapidità sferzante, condita da note che vanno  
dall'albicocca alla pesca integrata a fiori di ginestra, gesso, macchia  
mediterranea, per un sorso fresco e piacevolmente lungo.

A blend of zoning and safeguarding biodiversity, through three Campanian vines,  
which have persisted in this area since the early twentieth century, at the hands  
of Vesuvian winemakers. Intense golden yellow color, an olfactory complexity  
emerges on the nose that ranges from yellow flowers, wild herbs and basalt.  
On the palate, it is juicy, with a lashing flavor, seasoned with notes ranging from  
apricot to peach integrated with broom flowers, chalk, Mediterranean scrub,  
for a fresh and pleasantly long sip.



Volume alcolometrico 13% Vol.  
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C  
Serving temperatures 10-12° C

Formato bottiglia 0,75 litri  
Bottle size 0.75 J



Misura cartone:  
Da 6 bottiglie: 12800 cm<sup>3</sup>  
Da 12 bottiglie: 24576 cm<sup>3</sup>



[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



JAMES  
SUCKLING  
.COM 85

Robert Parker  
WINE ADVOCATE 88



### Munazei Rosso

#### Lacryma Christi del Vesuvio Doc

##### Tappo naturale



Uve 100% Piedirocco, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Piedirocco, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia,  
Parco Nazionale Vesuvio

Production area 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia,  
National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspature cromocerazione  
fino a 72 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni  
Vinification manual grape selection, destemming and cryomaceration  
for 72 hours, checked fermentation for about 10 days



Affinamento in acciaio per 6 mesi e per 3 mesi in bottiglia  
Aging in stainless steel for 6 months and then 3 months in bottle



Note degustative color rosso rubino con riflessi violacei, al naso floreale  
con sentori di violette, fiori selvatici, spezie, pepe nero e pietra focaia.  
Al palato succoso, equilibrato ed elegante, con un finale sapido  
Tasting notes ruby red color with violet reflections, on the nose floral scents  
with hints of violets, wild herbs, spices, black pepper and flint.  
Balanced and elegant, great mouthfeel, with a savory finish



Volume alcolometrico 13% Vol.  
Alcohol 14% Vol.



Temperatura di servizio 14-16° C  
Serving temperatures 14-16° C



Formato bottiglia 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 litri  
Bottle size 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 l



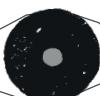
Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm<sup>3</sup>  
Da 12 bottiglie: 24576 cm<sup>3</sup>



www.casasetaro.it



8 056147 710205



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



Robert Parker 88  
WINE ADVOCATE

falstaff 91  
Merano Wine Award 90



### Fuocoallegro

#### Vesuvio Piedirocco Doc

##### Tappo naturale



Uve 100% Piedirocco, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Piedirocco, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 300 slm Tirone della Guardia, Parco Nazionale Vesuvio  
Production area 300 slm Tirone della Guardia, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e criomacerazione fino a 48 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 12 giorni  
Vinification manual selection of the grapes, destemming and cryomaceration for up to 48 hours, fermentation at controlled temperature for about 12 days



Affinamento in anfora e botti grandi di rovere francese per 12 mesi,  
riposa altri 2 mesi in bottiglia  
Aging matured 12 months in amphora and large French oak barrels  
and other 2 months in bottle



Note degustative color rosso rubino intenso con sfumature porpora,  
floreale e fruttato con sentori di gerani, sottobosco e piccoli frutti rossi maturi,  
con tabacco, spezie e note vulcaniche. Rotondo ed equilibrato,  
con tannino vellutato e bel finale lungo  
Tasting notes intense ruby red color with purple shades, floral and fruity  
with scents of geraniums, presents delicious hints of red fruits  
and undergrowth, with tobacco, species and volcanic notes. Voluptuous  
mouthful, round and balanced, with velvety tannins and a great lasting finish



Volume alcolometrico 14% Vol.  
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 14-16°C  
Serving temperatures 10-12°C



Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri  
Bottle size 0,75 litri - 1,5 litri



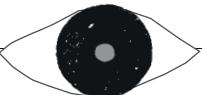
Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm³  
Da 12 bottiglie: 24576 cm³



[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)



8 056147 710502



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



JAMES SUCKLING .COM 90

slow WINE TOP WINE  
2022

Robert Parker 91  
MERCATO WINE Award 89



### Don Vincenzo

#### Lacryma Christi del Vesuvio Doc Riserva

##### Tappo naturale



Uve 70% Piedirocco 30% Aglianico, guyot, a piede franco  
Grapes 70% Piedirocco 30% Aglianico, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia,  
Parco Nazionale Vesuvio  
Production area 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia,  
Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e criomacerazione  
fino a 72 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 12 giorni  
Vinification manual grape selection, destemming and cryomaceration up  
to 72 hours, checked fermentation for about 12 days



Affinamento in botti grandi di rovere francese per 24 mesi,  
riposa altri 6 mesi in bottiglia  
Aging 24 months on big French oak barrels, then 6 months in bottle



Note degustative color rosso rubino intenso con riflessi granato, floreale  
e fruttato con sentori di gerani e ciliegie, con bel finale ammandorlato,  
note vulcaniche e speziate. Tannino sotteso e vellutato,  
gusto di grande equilibrio e persistenza  
Tasting notes intense ruby red color with garnet reflections, floral and fruity  
with hints of geraniums and cherries, with sweet almond on the finish,  
and volcanic and spicy notes. Texture subtle and velvety tannins,  
well balanced and very persistent



Volume alcolometrico 14% Vol.  
Alcohol 14% Vol.



Temperatura di servizio 14-16°C  
Serving temperatures 14-16° C



Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri  
Bottle size 0,75 liters - 1,5 liters - 3 liters



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm<sup>3</sup>  
Da 12 bottiglie: 24576 cm<sup>3</sup>



www.casasetaro.it



8 056147 710601



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



JAMES  
SUCKLING  
.COM **89**

Robert Parker  
WINE ADVOCATE **88**



### Campanelle

Falanghina Campania Igt

#### Tappo naturale



Uve 100% Falanghina, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Falanghina, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250 slm Bosco del Monaco, Parco Nazionale Vesuvio  
Production area 250 slm Bosco del Monaco, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni  
Vinification manual grape selection, destemming and dipping of the must-flower, checked fermentation for about 20 days



Affinamento in acciaio per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia  
Aging in stainless steel for 6 months and then 2 months in bottle



Note degustative color giallo paglierino, floreale e fruttato al naso con sentori di ginestra e fiori bianchi, con rimandi alla pesca gialla e ai sali minerali.

Fresco e lungo, con una piacevole struttura

Tasting notes straw yellow color, floral and fruity on the nose with hints of Vesuvius broom and white flowers, with yellow peach and mineral salts aromas. Fresh and lively, with a pleasant structure



Volume alcolometrico 13% Vol.  
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C  
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,75 litri  
Bottle size 0,75 l



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm<sup>3</sup>  
Da 12 bottiglie: 24576 cm<sup>3</sup>



[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)



# CASASETARO

## Scheda Tecnica



### Terramatta

Aglianico Campania Igt

#### Tappo naturale



Uve 100% Aglianico, guyot, a piede franco  
Grapes 100% Aglianico, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia,

Parco Nazionale Vesuvio

Production area 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia,  
National Park of Vesuvius



Vinificazione dirasatura e criomacerazione fino a 72 ore, fermentazione  
a temperatura controllata per circa 8 giorni

Vinification manual grape selection, destemming and cryomaceration  
for 72 hours, fermentation at checked temperature for about 8 days



Affinamento in acciaio per 12 mesi, dopo un breve passaggio in legno riposa  
per 2 mesi in bottiglia

Aging in stainless steel for 12 months, after a short period of time in oak  
barrels, it rests 2 months in bottle



Note degustative color rosso rubino intenso, floreale al naso con sentori  
di frutti di bosco, licirizia e rimandi fumè. Al palato intenso e pieno,  
con tanino lievemente vellutato

Tasting notes Intense ruby red color, floral on the nose with hints of red  
fruits, licorice and smoked aromas. Intense, full bodied and well structured,  
with slightly velvety tannins



Volume alcolometrico 14% Vol.  
Alcohol 14% Vol.



Temperatura di servizio 14-16°C  
Serving temperatures 14-16° C



Formato bottiglia 0,75 litri  
Bottle size 0,75 l



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm^3  
Da 12 bottiglie: 24576 cm^3



8 056147 710809



[www.casasetaro.it](http://www.casasetaro.it)



# CASASETARO

## Scheda Tecnica

### Olio Extra Vergine di Oliva Monocultivar Coratina

#### Tappo antirabbocco

Caratteristiche olio extravergine di oliva dal fruttato intenso, caratteristico della monocultivar Coratina, con una gustosa nota dolce iniziale e un leggero retrogusto piccante



Property extra virgin olive oil, with an intense fruity, characteristic of Monocultivar Coratina, with an initial tasty sweet note and a light spicy aftertaste



Raccolta da ulivi in regime biologico, le olive sono raccolte a mano alla giusta fase di inavallatura e trasformate entro le 24 ore dalla raccolta con estrazione a freddo



Crop from organic olive trees, the olives are harvested by hand at the right stage of ripening, then they are transformed within 24 hours from the cold extraction harvest

Note degustative color verde con sfumature dorate, fruttato medio-intenso con richiami alla mandola e carciofo. Armonico e persistente, di buona struttura



Tasting note green color with golden shades, a fairly intense fruity with reflections to almond and artichoke. Harmonic and persistent, with a strong structure



Formato bottiglia 500 ml - 3000 ml - 5000 ml

Bottle size 500 ml - 3000 ml - 5000 ml

