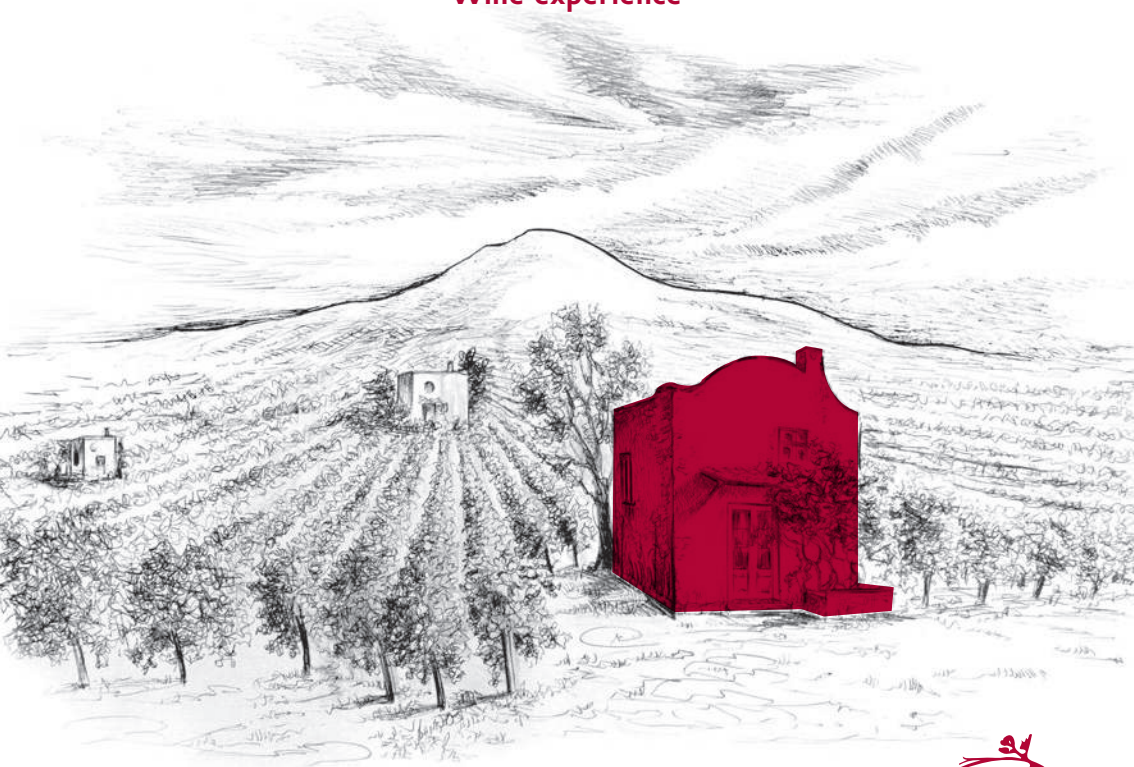


Wine experience



*Sorrentino*  
VESUVIO



## DEGUSTANDO UN'ANTICA STORIA . *TASTING AN OLD HISTORY*

Il pianto di Cristo... le lacrime versate per una landa di Paradiso adagiata sulla terra degli Uomini.

Il Vino vesuviano ha origini antiche: i Greci impiantarono sulle falde del Vesuvio il vitigno Aminea Gemella Linore, progenitrice di tutte le viti locali odierne e che, per lo storico Columella, è da associare all'attuale Greco del Vesuvio. La Storia del Vino del Vesuvio arriva al suo splendore nel periodo della potenza di Roma in cui furono impiantate le viti dette Vesuvio che daranno vita al Lacryma Christi.

Dall'esperienza compiuta nell'800 dagli avi di famiglia... la storia agricola aziendale prosegue e prende vita con la nonna Benigna che da giovane è determinata a non seguire la vita di campagna vissuta con i suoi genitori ma che presto, negli anni della seconda guerra mondiale, riscopre la sua passione per la natura e per la coltivazione della vite. Tutto inizia con la gestione del "moggio" di proprietà in cui la nonna conserva tutti i vitigni autoctoni a piede franco e tante altre varietà di frutta e ortaggi... oggi tesori aziendali. Paolo Sorrentino e sua moglie Angela ereditano i beni di famiglia e con tanto amore per la produzione dei vini vesuviani, per le coltivazioni frutticole ed orticole, recuperano tutte le varietà conservate dagli avi. Iniziano un percorso di espansione del comparto viticolo negli anni '90 e, per primi sul

Vesuvio, intraprendono l'enoturismo aprendo le porte ai turisti e agli amanti del vino facendo degustare la storia del territorio ed i suoi frutti.

L'attuale terza generazione con i fratelli Giuseppe, Benny e Maria Paola che ricevono la magica arte del Fare vino, segue le tradizioni ma intraprende numerosi progetti volti a studiare e a valorizzare tutte le coltivazioni in regime biologico per ottenere i migliori risultati in una terra dalla spiccata identità, fertilità e dalla inconfondibile mineralità. In sinergia operano affinché la nascita, la crescita e lo sviluppo di tutta la filiera produttiva, commerciale e turistica sia curata in ogni particolare e possano essere raccontati a tutto il mondo.


*Christ's cry... the tears shed for a Paradise land laying on Men's earth. Vesuvian wine has ancient origins: the Greeks planted on the slopes of the Vesuvius the Aminea Gemella Linore vine variety, the ancestor of all of today's local grapevines, and according to the historian Columella associated with today's current Greco del Vesuvio grapevine. The History of Vesuvian wine reached its glory during Rome's greatest period, and it was then that the Vesuvian grapevines planted would give life to the Lacryma Christi. Beginning with our ancestor's experience in the nineteenth century... the company's agricultural history continues and comes to life with Grandmother Benigna as a young*

woman determined not to follow the country life lived by her parents, but who, during WWII, rediscovered her passion for nature and for the cultivation of grapevines. Everything began with the management of the property "moggio" where Grandmother conserved all the ungrafted native vine varieties, and many other varieties of fruit and vegetables, today company treasures. Paolo Sorrentino and his wife Angela inherited the family assets and with a lot of love for the production of Vesuvian wines, fruit and vegetable cultivations, they recovered all the varieties conserved by their ancestors. They began an expansion of the wine department in the '90s, first on Vesuvius, undertaking enotourism by opening their doors to tourists

and wine lovers, allowing them to taste the history of the territory and its fruits. The current third generation with the siblings Giuseppe, Benny and Maria Paola who inherited the magic art of making wine, follows the traditions, but also introduced numerous research projects to study and add value to all cultivations in an organic manner so to obtain the best results in a land with a strong identity, fertility and its unmistakable minerality. They operate in synergy, so that the creation, growth and development of the entire chain of production, business and tourism is cared for to the last detail, and can be shared with the whole world.



The Sorrentino family: Paolo, Angela Cascone, Benigna, Maria Paola and Giuseppe.



### **Identità Sorrentino**

- . **Viticoltori sul Vesuvio da tre generazioni;**
- . **Vini ottenuti da uve coltivate nei vigneti di proprietà situati nel Comune di Boscotrecase, cuore del parco Nazionale del Vesuvio;**
- . **Produzione certificati bio con rispetto e custodia della biodiversità Vesuviana;**
- . **Vitigni autoctoni coltivati a piede franco ed allevati con la tradizionale pergola vesuviana e con nuovi sistemi a spalliera;**
- . **Tradizione ed innovazione alla base dell'unico spumante di qualità Lacryma Christi prodotto sul Vesuvio.**

### Sorrentino identity

- . Winegrowers on Vesuvio from 3 generations
- . Wines made from grapes grown vines on the property located in the town of Boscotrecase, heart of Vesuvius National Park;
- . Certified organic production with respect and custody of Vesuvian biodiversity;
- . Native vines cultivated ungrafted with the traditional Vesuvian pergola growing system and with new vertical systems;
- . Tradition and innovation for unique quality sparkling Lacryma Christi produced on Vesuvio.

**Tenuta Sorrentino:  
una famiglia vesuviana.**

**Alle falde del Vesuvio, nel comune di Boscotrecase, nasce 300 anni fa la nostra dimora-cantina d'accoglienza dove per cinque generazioni si sono susseguite le orme della nostra tradizione di agricoltura e viticoltura vesuviana nel produrre il leggendario Lacryma Christi; qui, nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, si estendono i nostri 35 ettari di vigneti che rappresentano un'arena dove le esperienze dei nostri avi e studi moderni trovano un giusto connubio! Chiunque può far visita alla nostra tenuta e sentirsi parte della nostra famiglia, assaporare il terreno vulcanico che forgia i nostri vini e la genuinità dei nostri prodotti. Un'esperienza dei sensi: il terrazzo dove i nonni usavano consumare un pasto frugale; oggi è una sala accogliente e moderna che si staglia sulla penisola Sorrentina, Capri e Pompei; la cucina a vista rigorosamente a Km zero gestita da mamma Angela, gli uliveti, alberi da frutta sono solo la cornice della nostra tela. Il Vesuvio è lo spettacolo naturale più ammirato in assoluto ed è un onore far parte del suo paesaggio sospeso tra il mare e il cielo! Don't miss us!**

**Sorrentino Estate:  
A Vesuvian Family.**

On the Mt. Vesuvius slopes, in the little town of Boscotrecase, 300 years ago was born our welcoming cottage where for five generations the roots of our agricultural tradition and Vesuvian wine-making made possible the production of legendary Lacryma Christi Wine. Here, in the heart of Vesuvius National Park, there are our 35 hectares of vineyards which represent an arena where the experience of our ancestors and modern studies found a fair matching. Anyone could come to visit us our estate and feel part of our family, tasting the vesuvian volcanic soil that shapes our wines and our organic products grown between the vines. It's a sensitive experience: the terrace where our grandparents used to have a simple lunch, today it's a modern and welcoming terrace on Sorrento Coast, Capri and Pompeii. An open kitchen Km zero managed by Mamma Angela, olives trees and fruit-trees are just a frame of our canvas. The Vesuvius is the most natural show admired in the world and we are part of its landscape located between the sea and sky! Don't miss us!!



Wine tasting & Tour

## > Wine Tasting Tour



Il Vesuvio è un territorio ricchissimo, dal punto di vista del patrimonio vinicolo ed agricolo. Il vino più significativo è il Lacryma Christi, vino DOC prodotto da uve Caprettone e Falanghina per il bianco, Piedirosso e Aglianico per il il rosato e rosso. Visitare i vigneti dove questo vino leggendario sorge è un'esperienza unica che rimanda alla ricchezza dei minerali presenti nel suolo vulcanico risultato delle diverse eruzioni vesuviane. Visita i nostri vigneti, la nostra storia e degusta il vino Lacryma Christi biologico direttamente dove viene prodotto.

*Vesuvius terroir is really rich from the point of view of its wine&food heritage. The most significant wine made here is Lacryma Christi, DOC wine made by local grapes Caprettone and Falanghina (white), Piedirosso and Aglianico (red and rosé). Visitors are welcomed to share the particular characteristics and the legend of our organic volcanic wines by grapes grown into this unique soil, result of several eruptions of the volcano. Visit the vineyards, see the most important stage of cultivation, learn and taste the organic wines directly where they are made.*

### Il tour include: The tour includes:

Visita guidata ai vigneti nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio

Guided tour at vineyards into National Park of Mt. Vesuvius

Degustazione di olio extravergine di oliva biologico

Organic extravergin olive oil tasting

Degustazione di selezioni di Lacryma Christi DOC

Lacryma Christi DOC wine tastings

 Escursione  
Excursion

Giorno:  
dal lunedì alla domenica  
Days:  
all days week

Orario  
Hours  
11.00 am - 5 pm

Durata  
Lenght  
1 ora - 1 hr







## > Lunch km0

Food & wine tours



I sapori semplici e genuini del Vesuvio sono alla base del nostro pranzo in vigna. Un pranzo familiare preparato da donn'Angela in abbinamento ai nostri vini. L'esperienza dei sensi da vivere sul terrazzo panoramico che affaccia sulle vigne, sull'isola di Capri, penisola Sorrentina e Pompei. Lo spaghetti al pomodoro del piennolo bio e la parmigiana di verdure sono i must del nostro menù!

*The simple and organic tastes are the highlights of our lunch in vineyard. A family lunch made by donn'Angela combined with our wines. The sense experience to live on the panoramic terrace that looks at vineyards, Capri island, Sorrento coast e Pompeii. Spaghetti with piennolo tomatoes and vegetables parmigiana are dishes not to be missed!*



### Il tour include: The tour includes:

Visita guidata ai vigneti nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio

Guided tour at vineyards into National Park of Mt. Vesuvius

Degustazione di olio extravergine di oliva biologico

Organic extravergin olive oil tasting

Degustazione di selezioni di Lacryma Christi DOC

Lacryma Christi DOC wine tastings

Pranzo degustazione in vigna

Lunch and wine tasting

 Escursione  
Excursion

Giorno:  
dal lunedì alla domenica  
Days:  
all days week

Orario  
Hours  
11.00 am - 5 pm

Durata  
Lenght  
2 ore - 2 hrs









Wine experience

## > Cooking class



La nostra cucina spesso si trasforma in un vero e proprio laboratorio di gusto dove le donne della nostra famiglia si divertono ad insegnare come preparare alcuni piatti della nostra tradizione. Sarà un piacere avere le mani in pasta e lo sguardo verso il nostro panorama fatto di vigne e mare!

*Our kitchen becomes often in a true taste laboratory where women of our family they have fun teaching how to cook some dishes of our tradition. I will be a pleasure while cooking you'll appreciate our landscape made of vineyards and sea!*

### Il tour include: The tour includes:

Visita guidata ai vigneti nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio *Guided tour at vineyards into National Park of Mt. Vesuvius*

Lezione di cucina *Cooking class*

Degustazione di olio extravergine di oliva biologico *Organic extravergin olive oil tasting*

Degustazione di selezioni di Lacryma Christi DOC *Lacryma Christi DOC wine tastings*

Pranzo degustazione in vigna *Lunch and wine tasting*

 **Escursione**  
*Excursion*

**Giorno:**  
**dal lunedì alla domenica**  
**Days:**  
**all days week**

**Orario 10.00 am**  
orario di arrivo consigliato  
**Hours 10.00 am**  
recommended hour

**Durata**  
**Lenght**  
**4 ore - 4 hrs**

**Minimo partecipanti**  
*minimum participans*  
**2 pax /2 people**





Wine experience

## > Wine volcanic adventure



L'escursione è caratterizzata dall'osservazione di litologie che mettono in evidenza l'estrema stratificazione dei terreni vulcanici. Siamo sul versante sud-ovest del Parco Nazionale del Vesuvio dichiarato nel 1995 interessato dalle eruzioni avvenute negli anni: 1794, 1906 e 1944. A seguito della terribile eruzione del 79 d.C. che seppellì Pompei ed Ercolano e con la spaventosa presenza di un vulcano, si fece avanti l'idea, durante le prime fasi del cristianesimo che ogni eruzione del Vesuvio corrispondesse alla collera divina; la punizione esemplare di Dio contro il popolo vesuviano, una terra quella vesuviana sospesa tra sacro e profano, tra eruzioni e fertilità è la base della produzione del famoso e leggendario Lacryma Christi.

*The excursion is characterized by the observation of lithologies that highlight the extreme stratification of volcanic soils. We are on the south-west side of the Vesuvius National Park declared in 1995 affected by eruptions over the years: 1794, 1906, 1944. Following the terrible eruption of 79 AD who buried Pompeii and Herculaneum and with the frightening presence of a volcano, came forward the idea, during the early stages of Christianity that every eruption of Vesuvius corresponded to the exemplary punishment of God against the Vesuvian people, a land that Vesuvian suspended between sacred and profane, between eruption and fertility is the basis of the production of the famous and legendary Lacryma Christi.*

### Il tour include: The tour includes:

Visita e percorso vulcanologico guidato nei vigneti nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio  
Guided tour and vulcanologic path into vineyards of National Park of Mt. Vesuvius

Degustazione di olio evo biologico  
Organic extravergin olive oil tasting

Degustazione di selezioni di Lacryma Christi DOC  
Lacryma Christi DOC wine tastings

Pranzo degustazione in vigna  
Lunch and wine tasting

 Escursione  
Excursion

Giorno: **lunedì**  
Day: **Mondays**

Orario **10.00 am**  
orario di arrivo consigliato  
Hours **10.00 am**  
recommended hour

Durata / Length  
**4 ore - 4 hrs**

Minimo partecipanti  
minimum participants  
**2 pax / 2 people**

È raccomandato  
un abbigliamento comodo  
It's recommended  
comfortable clothing





## > Wine horses

Wine experience

Attraverso antichi sentieri tra le colline che circondano i nostri vigneti esplorerete il territorio su cavalli ben addestrati con guide in lingua inglese. Il wine tour è svolto a cavallo a cura del nostro personale che introdurrà la storia della nostra famiglia e guiderà alla scoperta dei nostri vigneti. Gli ospiti verranno accolti dal nostro staff; il tour è adatto anche a coloro i quali non hanno esperienza nell'ambito dell'equitazione.

*Through ancient paths in the hills that surround our vineyards you will explore the territory on well-trained horses with guides in English. The wine tour is done on horseback by our staff who will introduce the story of our family and will guide to the discovery of our vineyards. Guests will be welcomed by our staff; the tour is also suitable for those who have no experience in the field of equitation.*



### Il tour include: *The tour includes:*

Visita guidata ai vigneti nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio *Guided tour at vineyards into National Park of Mt. Vesuvius*

Passeggiata a cavallo *Horses tour*

Degustazione di olio extravergine di oliva biologico *Organic extravergin olive oil tasting*

Degustazione di selezioni di Lacryma Christi DOC *Lacryma Christi DOC wine tastings*

Pranzo degustazione in vigna *Lunch and wine tasting*

 **Escursione**  
*Excursion*

Giorni:  
**dal lunedì alla domenica**  
*Days: all days week*

Orario / *Hours* **10.00 am**  
orario di arrivo consigliato  
*recommended hour*

Durata / *Lenght*  
**4 ore - 4 hrs**

Minimo partecipanti  
*minimum participans*  
**2 pax / 2 people**

È raccomandato  
un abbigliamento comodo  
*It's recommended*  
*comfortable clothing*



Wine experience

## > Welcome harvest



In Settembre/Ottobre il profumo delle uve e del mosto accoglie tutti i wine lovers nelle vigne. È il momento più importante in cui le aziende si animano del lavoro di selezione dei grappoli migliori, un periodo suggestivo per visitare i vigneti e per partecipare insieme ai vignaioli alla raccolta dell'uva e alle prime fasi di lavorazione.

Sarete accompagnati in vigna e istruiti su come vendemmiare insieme a noi! Il momento della degustazione si svolge come un pranzo contadino a tutti gli effetti!

*In September and October the smell of the grapes welcomes all wine lovers into vineyards. It's the most important moment when all wineries start the job of selection of best grapes to make wine, a suggestive period to visit the vineyards and to join the harvest.*

*You'll have the tour of the vineyards with our staff*

*and you'll learn about the grape harvest with us!*

*Enjoy the wine tasting and lunch in vineyard like our ancestors did!*



### **Il tour include: The tour includes:**

Visita guidata ai vigneti nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio *Guided tour at vineyards into National Park of Mt. Vesuvius*

Vendemmia *Harvest experience*

Degustazione di olio extravergine di oliva biologico *Organic extravergin olive oil tasting*

Degustazione di selezioni di Lacryma Christi DOC *Lacryma Christi DOC wine tastings*

Pranzo degustazione in vigna *Lunch and wine tasting*



**Escursione**  
*Excursion*

**Giorno:**  
**dal lunedì alla domenica**  
*Days: all days week*

**Orario / Hours 10.00 am**  
*orario di arrivo consigliato*  
*recommended hour*

**Durata / Length**  
**5 ore - 5 hrs**

**Minimo partecipanti**  
*minimum participants*  
**6 pax / 6 people**

**È raccomandato**  
**un abbigliamento comodo**  
*It's recommended*  
*comfortable clothing*





## INFORMAZIONI GENERALI

- . Tutte le escursioni sono garantite tutto l'anno previa prenotazione.
- . Su prenotazione è possibile organizzare pick up presso hotels oppure stazioni.
- . Tutte le escursioni sono garantite in lingua inglese e italiano.
- . Le escursioni sono gratuite per i bambini fino a 3 anni.



## GENERAL INFORMATION

- . All the excursions are guaranteed everyday all year long by reservation.
- . On reservation it's possible to organize the pick up from the hotel or from train stations.
- . All the excursions are guaranteed in English and Italian languages.
- . The excursions are free for children up to 3 years.



1. Cantina / winery
2. Museo del contadino / farm museum
3. Bed&wine - locanda dei nobili
4. Bed&wine - rifugio wine lovers
5. Wine Hotel



**TENUTA SORRENTINO**

via Fruscio 2  
Boscotrecase (Na)

(per raggiungerci,  
si consiglia di utilizzare  
l'indirizzo: Hotel La Giara,  
via Panoramica 6, Boscotrecase)

tel: 081 8581117

cell: (+39) 338 1354415  
cell: (+39) 366 8349231

turismo@sorrentinovini.com