

NERO  
VESUVIANO

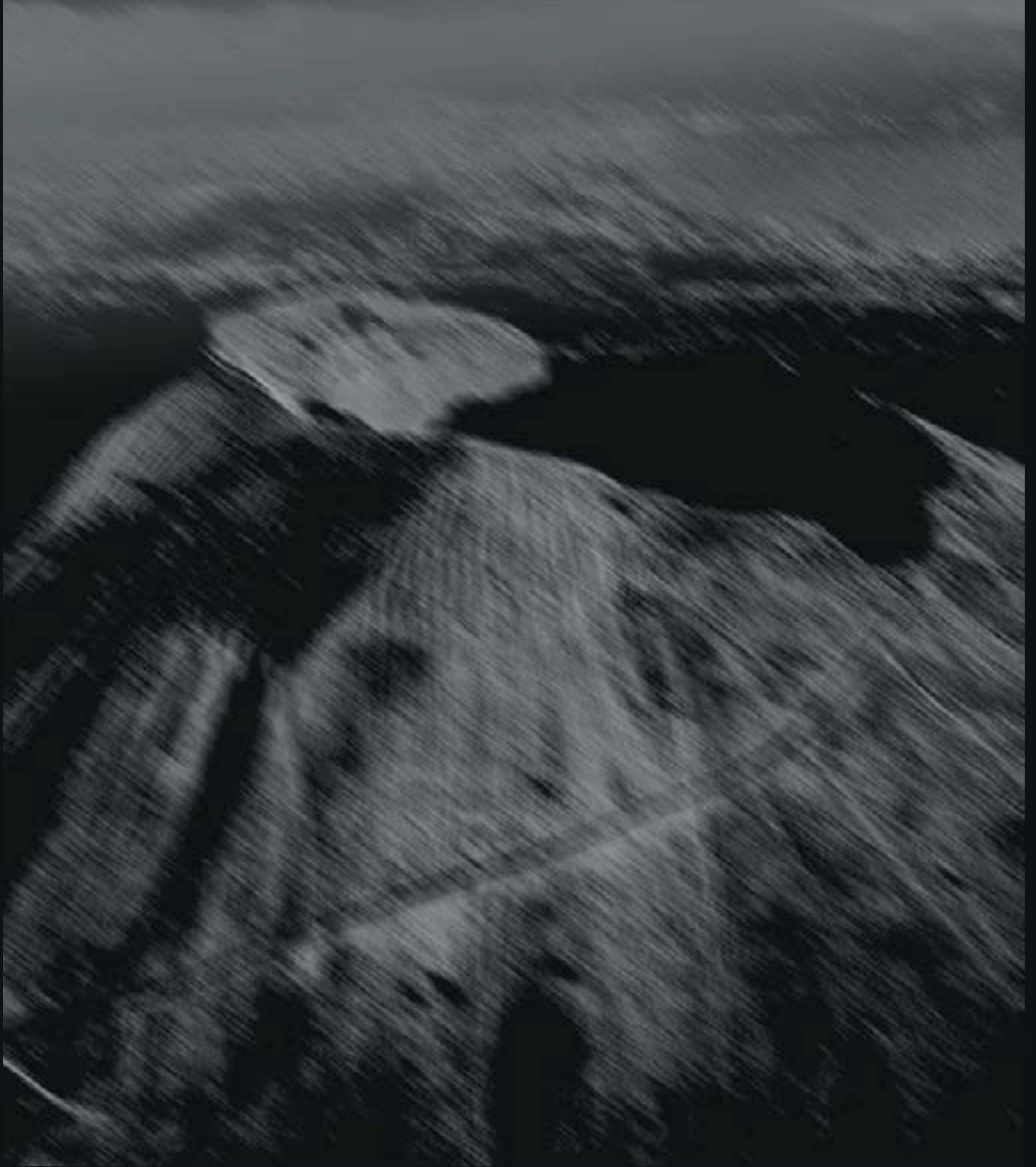
NERO  
VESUVIANO

*catalogo prodotti*



IL NERO  
VEDI SU  
VIA NERO

IL NERO CHE PORTA COLORE  
SULLA TUA TAVOLA



# SELEZIONE GOURMET DAL VESUVIO

Specializzati nella selezione  
di *prodotti gourmet*  
del territorio *vesuviano*.

Nero Vesuviano nasce alle pendici del Monte Somma–Vesuvio con un obiettivo chiaro: scegliere e proporre solo eccellenze autentiche, legate alla terra, alla tradizione e alla qualità. Non siamo un semplice shop online. Siamo un progetto di selezione territoriale.

# *SPECIALE* **PASQUA**



Qui si racconta la Pasqua del Vesuvio. Profumi di agrumi, dolci della tradizione e creazioni artigianali nate da ingredienti scelti con cura. Ricette che parlano di festa, di famiglia e di gesti tramandati nel tempo. Ogni specialità custodisce la dolcezza della Pasqua e il carattere autentico della nostra terra.



NRV-00159

## Box Pasqua - Alba Vesuviana

La Box Pasqua Nero Vesuviano nasce per celebrare la primavera attraverso tre eccellenze che raccontano il territorio con eleganza e carattere.

La protagonista è la Colomba artigianale all'Albicocca Pellicchiella del Vesuvio, soffice e profumata, arricchita da uno dei frutti più simbolici della terra vesuviana.

Accanto, il Nocillo Casa Barone, liquore intenso e avvolgente.

Completa l'esperienza la Confettura di Limoni luminosa e fragrante, capace di esaltare dolci, colazioni e momenti di degustazione.

### LA BOX COMPRENDE

- Colomba Artigianale Albicocca Pellicchiella 1kg
- Il Nocillo Casa Barone 500 ml
- Marmellata di Limoni del Vesuvio 212 ml



NRV-00161

## Box Pasqua – Tramonto Vesuviano

La Box Tramonto Vesuviano nasce per raccontare i profumi più caldi e avvolgenti del territorio attraverso tre eccellenze che uniscono tradizione e carattere. La protagonista è la Colomba artigianale Mela e Cannella, soffice e fragrante, dove la dolcezza della mela incontra le note speziate della cannella in un impasto delicato e profumato. Accanto, il Nocillo, liquore intenso e avvolgente ottenuto dal mallo di noce verde, perfetto per accompagnare il fine pasto con profondità e carattere. Completa l'esperienza la Marmellata di Arance Vesuviane, luminosa e agrumata, capace di esaltare dolci.

### LA BOX COMPRENDE

- Colomba Artigianale Mela e Cannella 1kg
- Il Nocillo Casa Barone 500 ml
- Marmellata di Arance del Vesuvio 212 ml



NRV-00158

## *Colomba Artigianale all'Albicocca Pellichiella*

La tradizione pasquale incontra uno dei frutti più preziosi del territorio vesuviano. La colomba artigianale all'Albicocca Pellicchiella nasce da una lenta lievitazione naturale e da una selezione accurata degli ingredienti.

Nell'impasto soffice e profumato si incontrano le note intense della Pellicchiella del Vesuvio, albicocca storica dalle sfumature aromatiche uniche, capace di donare al dolce una dolcezza elegante e persistente.

Completata da una glassa croccante alle mandorle, questa colomba racconta la Pasqua vesuviana attraverso equilibrio, artigianalità e identità del territorio.



NRV-00160

## *Colomba Artigianale Mela Annurca e Cannella*

La tradizione pasquale incontra uno dei frutti più iconici della terra campana. La colomba artigianale Mela Annurca e Cannella nasce da una lenta lievitazione naturale e da una selezione accurata degli ingredienti.

Nell'impasto soffice e profumato si incontrano le note delicate della Mela Annurca, varietà storica dalle sfumature aromatiche equilibrate, arricchite dal calore speziato della cannella che dona al dolce un profumo avvolgente e armonioso.



NRV-00165

## *Pastiera Vesuviana* *Artigianale*

La Pastiera Vesuviana artigianale celebra uno dei dolci più iconici della tradizione napoletana, simbolo della Pasqua e della convivialità familiare. Preparata secondo la ricetta classica, nasce da una lavorazione artigianale attenta e da una selezione accurata degli ingredienti. Nel guscio di fragrante pasta frolla si incontrano il grano cotto, la ricotta cremosa, lo zucchero e le uova, arricchiti dai profumi inconfondibili dei fiori d'arancio e degli agrumi che donano al dolce una fragranza intensa e armoniosa. Il risultato è una pastiera equilibrata e profumata, dove la dolcezza della crema incontra la consistenza del grano in un perfetto equilibrio tra tradizione, artigianalità e identità della Pasqua napoletana.

# LE NOSTRE BOX



Selezioni pensate per portare il Vesuvio direttamente a tavola. Vini, conserve e prodotti del territorio si incontrano in box che raccontano sapori autentici e tradizione vesuviana. Un modo semplice e originale per condividere il gusto di questa terra speciale.



NRV-00097

## Box *Lava Selection*

Dentro c'è tutto il carattere del Vesuvio: Gaio per brindare, poi una scia di pomodoro in tutte le sue forme. Passata del Vesuvio, passata di pomodorini gialli, pacchetelle, pomodorini interi in salsa e il tocco deciso della salsa di friarielli Chiude il grappolo dell'Alto Vulcano, che profuma di terra scura e sole pieno.

Un'idea perfetta quando vuoi regalare il Vesuvio... senza bisogno di biglietto.

**Disponibile a settembre**

### LA BOX COMPRENDE

- Bottiglia di vino Gaio
- Passata di pomodori del Vesuvio 720 ml
- Passata di pomodorini gialli 720 ml
- Salsa di friarielli 370 ml
- Pomodorini del Vesuvio a pacchetelle 314 ml
- Pomodorini del Vesuvio interi in salsa 580 ml
- Grappolo pomodoro dell'Alto Vulcano
- Scatola Scrigno Maxi 40x28x25 cm



NRV-00156

## Box *Lava Experience*

Un'esperienza che sa di Vesuvio, tra calice e cucina. Il vino Lysia apre la scena, poi arrivano i sapori della terra nera e fertile: passata di pomodori del Vesuvio, passata di pomodori gialli e una crema di friarielli dal carattere deciso. Pochi prodotti, scelti bene, per portare in tavola tutta l'energia del territorio vesuviano.

Un pensiero che fa subito "wow", perfetto quando vuoi andare sul sicuro.

### LA BOX COMPRENDE

- Bottiglia di vino Lysia
- Passata di pomodori del Vesuvio 720 ml
- Passata di pomodori gialli 370 ml
- Crema di friarielli 212 ml
- Scatola linea Fast nera 34x24x16 cm



NRV-00090

## Box *Lava Start*

Un omaggio a uno dei sapori più iconici della cucina napoletana. I friarielli sono i protagonisti assoluti di questa box, proposti in diverse interpretazioni: alla napoletana, in salsa, in crema e sott'olio.

Un viaggio tra profumi intensi e tradizione contadina che nasce sulle terre fertili del Vesuvio e arriva dritto in tavola.

Una selezione originale, perfetta per sorprendere chi ama i sapori autentici del territorio.

### LA BOX COMPRENDE

- Friarielli alla Napoletana 580 ml
- Salsa di friarielli 370 ml
- Crema di friarielli 212 ml
- Friarielli sott'olio 314 ml
- Scatola linea Fast nera 27x20x12 cm



NRV-00153

## Box Cratere Eruzione

Una selezione intensa che nasce dal cuore del territorio vesuviano. Il vino Era '79 Rosso apre la degustazione, mentre la tavola si riempie dei sapori più autentici: con le nostre conserve. A completare tutto, il grappolo di pomodoro dell'Alto Vulcano, simbolo di una terra generosa e ricca di carattere.

Un'esplosione di gusto vesuviano che sorprende chi la riceve.

### LA BOX COMPRENDE

- Bottiglia di vino Era '79 Rosso
- Salsa di friarielli 370 ml
- Pomodori semidry essiccati sott'olio 314 ml
- Pomodorini datterini gialli in acqua 580 ml
- Papaccella grigliata 314 ml
- Melanzane alla Napoletana 580 ml
- Grappolo pomodoro dell'Alto Vulcano
- Scatola Scigno Maxi 40x28x25 cm

**Disponibile a settembre**



NRV-00155

## Box Cratere Magma

Un incontro di sapori che nasce dalla terra vulcanica. Il vino Cataluna accompagna una selezione di specialità della tradizione: scarola alla contadina, zucca grigliata e friarielli sott'olio, ricette che raccontano la cucina autentica del territorio vesuviano. Sapori che da generazioni arrivano dalle pendici del Vesuvio.

Una scelta perfetta per sorprendere con un regalo ricco di gusto e tradizione.

### LA BOX COMPRENDE

- Bottiglia di vino Cataluna
- Scarola alla Contadina 580 ml
- Zucca grigliata 580 ml
- Friarielli sott'olio 314 ml
- Scatola linea Fast nera 34x24x16 cm



NRV-00088

## Box Cratere Scintilla

Una selezione che accende subito il gusto. I friarielli alla napoletana e la crema di friarielli portano in tavola il carattere più autentico della tradizione, mentre scarola alla contadina e melanzane alla napoletana completano il viaggio tra i sapori intensi che nascono sulle fertili terre del Vesuvio. Profumi, ricette e gesti antichi racchiusi in una box.

Un'idea gustosa e originale per fare un regalo che lascia il segno.

### LA BOX COMPRENDE

- Friarielli alla Napoletana 580 ml
- Crema di friarielli 212 ml
- Scarola alla Contadina 580 ml
- Melanzane alla Napoletana 314 ml
- Scatola linea Fast nera 27x20x12 cm



NRV-00089

## Box *Vigna Vendemmia*

Un brindisi che nasce ai piedi del Vesuvio. Quattro etichette che raccontano la vigna in modi diversi: Cataluna, Era '79 Rosso, Gaio e Lysia e un tocco di tradizione con le Melanzane alla Napoletana, intense e genuine.

Un viaggio veloce tra calice e cucina, tutto territorio e carattere.

Perfetta da mettere in una box... e far felice qualcuno senza pensarci due volte.

### LA BOX COMPRENDE

- Bottiglia di vino Cataluna
- Bottiglia di vino Era '79 Rosso
- Bottiglia di vino Gaio
- Bottiglia di vino Lysia
- Melanzane alla Napoletana 580 ml
- Scatola Scrigno Maxi 40x28x25 cm



NRV-00096

## Box *Vigna Tramonto*

Due vini che raccontano il carattere delle vigne che crescono alle pendici del Vesuvio.

Cataluna e Gaio si incontrano in una selezione essenziale ma ricca di personalità, dove ogni sorso porta con sé il calore del sole, la forza della terra vulcanica e il fascino delle vigne al tramonto.

Una box elegante e autentica, perfetta per regalare un brindisi che profuma di Vesuvio.

### LA BOX COMPRENDE

- Bottiglia di vino Cataluna
- Bottiglia di vino Gaio
- Scatola linea Fast nera 27x20x12 cm

# LE NOSTRE CONSERVE



Qui dentro c'è tutta la ricchezza della terra vesuviana. Pomodori cresciuti su suoli vulcanici, verdure lavorate secondo tradizione e ricette che custodiscono i sapori più autentici del territorio. Ogni conserva racchiude il profumo del sole, della lava e della cucina napoletana più vera.



NRV-00145

MOMENTO VESUVIANO  
*Pomodorini del Vesuvio  
a pacchetelle*  
314 ml



NRV-00141

MOMENTO VESUVIANO  
*Pomodorini del Vesuvio  
a pacchetelle*  
580 ml



NRV-00148

MOMENTO VESUVIANO  
*Pomodorini datterini gialli  
in acqua*  
314 ml



NRV-00147

MOMENTO VESUVIANO  
*Pomodorini datterini gialli  
in acqua*  
580 ml



NRV-00139

MOMENTO VESUVIANO  
*Pomodorini del Vesuvio  
interi in salsa*  
580 ml



NRV-00109

MOMENTO VESUVIANO  
*Grappolo Pomodorini  
di Lava*  
1 kg



NRV-00134

MOMENTO VESUVIANO  
*Passata di pomodori  
del Vesuvio*  
370 ml



NRV-00133

MOMENTO VESUVIANO  
*Passata di pomodori  
del Vesuvio*  
720 ml



NRV-00124

MOMENTO VESUVIANO  
*Passata di pomodorini  
gialli*  
370 ml



NRV-00123

MOMENTO VESUVIANO  
*Passata di pomodorini  
gialli*  
720 ml



NRV-00138

MOMENTO VESUVIANO  
*Salsa di friarielli*  
370 ml



NRV-00121

RADICI  
*Crema di friarielli*  
212 ml



NRV-00119

MOMENTO VESUVIANO  
*Friarielli alla Napoletana*  
314 ml



NRV-00120

MOMENTO VESUVIANO  
*Friarielli alla Napoletana*  
580 ml



NRV-00144

MOMENTO VESUVIANO  
*Friarielli sott'olio*  
314 ml



NRV-00143

MOMENTO VESUVIANO  
*Friarielli sott'olio*  
580 ml



NRV-00127

MOMENTO VESUVIANO  
*Melanzane alla Napoletana*  
314 ml



NRV-00126

MOMENTO VESUVIANO  
*Melanzane alla Napoletana*  
580 ml



NRV-00129

MOMENTO VESUVIANO  
*Papaccella grigliata*  
314 ml



NRV-00130

MOMENTO VESUVIANO  
*Papaccella grigliata*  
580 ml



NRV-00131

MOMENTO VESUVIANO  
*Papaccella in agrodolce*  
390 ml



NRV-00149

MOMENTO VESUVIANO  
*Vellutata di zucca*  
580 ml



NRV-00137

MOMENTO VESUVIANO  
*Zucca grigliata*  
314 ml



NRV-00136

MOMENTO VESUVIANO  
*Zucca grigliata*  
580 ml



NRV-00151

MOMENTO VESUVIANO  
*Scarola alla Contadina*  
314 ml



NRV-00152

MOMENTO VESUVIANO  
*Scarola alla Contadina*  
580 ml



NRV-00014

Radici  
*Antico pomodoro del  
Monte Somma Acqua e Sale*  
314 ml



NRV-00013

Radici  
*Antico pomodoro del  
Monte Somma Acqua e Sale*  
580 ml



NRV-00015

Radici  
*Pomodorini demidry  
essiccati sott'olio*  
314 ml

# LA NOSTRA CANTINA



Le vigne del Vesuvio raccontano storie antiche, fatte di terra vulcanica, vento di mare e vendemmie che si tramandano da generazioni. Da queste colline nascono vini dal carattere deciso, capaci di esprimere tutta l'anima del territorio in ogni calice.



NRV-00001

TENUTA AUGUSTEA  
*Catalanesca*

Sul Monte Somma, nasce una Catalanesca dal tratto nitido e territoriale.

Denominazione: Catalanesca IGP  
Uve: Catalanesca  
VOL: 12,5%



NRV-00005

TENUTA AUGUSTEA  
*Gaio*

Un Piediroso frizzante che nasce nel Parco Nazionale del Vesuvio

Denominazione: Pompeiano Rosso Frizzante IGP  
Uve: Piediroso  
VOL: 12,5%



NRV-00003

TENUTA AUGUSTEA  
*Era '79 Rosso*

Cresciuto tra sabbie e lapilli, interpreta il Vesuvio con profilo nitido e gastronomico.

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOP  
Uve: Piediroso 80%, Aglianico 20%  
VOL: 12,5%



NRV-00004

TENUTA AUGUSTEA  
*Era '79 Bianco*

Dalle vigne tra Monte Somma e Vesuvio, nasce un bianco che racconta il lato luminoso mediterraneo

Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio DOP (Bianco)  
Uve: Caprettone 80%, Falanghina 20%.  
VOL: 12,5%



NRV-00002

TENUTA AUGUSTEA  
*Lysia*

Dal Parco Nazionale del Vesuvio nasce una Falanghina frizzante luminosa e dissetante.

Denominazione: Pompeiano Falanghina Frizzante IGP  
Uve: Falanghina  
VOL: 12,5%



NRV-00009

TENUTA AUGUSTEA  
*Casamale*

Un Piediroso vesuviano nitido e gastronomico: nasce da uve coltivate nel Parco Nazionale del Vesuvio

Denominazione: Vesuvio Piediroso DOP  
Uve: Piediroso  
VOL: 12,5%



NRV-00007

TENUTA AUGUSTEA  
*Madonna delle Gavete*

Dalle vigne in zona Madonna delle Gavete, sul Monte Somma nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio.

Denominazione: Vesuvio Falanghina DOP  
Uve: Falanghina  
VOL: 12,5%



NRV-00008

TENUTA AUGUSTEA  
*Pietrargento*

Dalle vigne di Rivittavoli sul Monte Somma, nasce un Caprettone che racconta il lato più solare e mediterraneo

Denominazione: Vesuvio Caprettone DOP  
Uve: Caprettone  
VOL: 12,5%



NRV-00006

TENUTA AUGUSTEA  
*Punta Nasone*

L'aglianico del Vesuvio è elegante, sottile,  
con sentori di ciliegia, floreali di viola.

Denominazione: Campania Aglianico IGP  
Uve: Aglianico  
VOL: 12,5%



NRV-00093

LA SORGENTE  
*Melannurc*

Un Piediroso frizzante che nasce nel Parco  
Nazionale del Vesuvio

Denominazione: Liquore alla Mela Annurca  
VOL: 34%



NRV-00157

CASA BARONE  
*Il Nocillo*

I volto più autentico della tradizione campana:  
profumi intensi di noce verde, spezie delicate e  
leggere note balsamiche

Denominazione: Liquore di noci

VOL: 40%

# LE NOSTRE DOLCEZZE



Qui prende forma il lato più dolce del Vesuvio. Confetture, creme e specialità artigianali che nascono da frutti maturati al sole e da ricette tramandate nel tempo. Ogni vasetto racchiude profumi intensi, note delicate e il gusto autentico della tradizione, trasformando la generosità della terra vesuviana in piccoli momenti di pura dolcezza.



NRV-00113

MASSERIA ORLANDO  
*Marmellata Di Limoni  
Del Vesuvio*

212 ml



NRV-00114

MASSERIA ORLANDO  
*Marmellata Di Arance  
Vesuviane*

212 ml



NRV-00116

MASSERIA ORLANDO  
*Confettura Extra Di Mela  
"Annurchella" BIO*

580 ml



NRV-00115

MOMENTO VESUVIANO  
*Composta Di Albicocca  
Vesuviana (Pellecchiella)*

580 ml



NRV-00163 NRV-00164

MOMENTO VESUVIANO  
*Essenze del Vesuvio - Fondente  
Praline Vesuviane*

4 -8 pz





*RGL srls*

*Somma Vesuviana (Na)*  
Via San Sossio 61

Tel. 350 0257 001

[info@nerovesuviano.it](mailto:info@nerovesuviano.it)  
[www.nerovesuviano.it](http://www.nerovesuviano.it)