

Masseria dello Sbirro è una giovane realtà di Ercolano, sul Vesuvio, figlia di Carlo e Cristina che inizio anni duemila piantano i primi vigneti per poi lunghi anni coltivare attivamente il pomodoro del piennolo che a lungo andare diventa il loro core business principale. Dopo tanti anni di vendita delle uve , fondamentale è l'incontro con Francesco Andoli , oste di Januarius che con l'ausilio di Alfredo Troise in cabina di regia grafica , hanno deciso con l'annata 2022 di dare vita al loro progetto di vita. Ad oggi , si presentano come

## Vesuvio

NUMERO BOTTIGLIE  
4000BT/anno

ETTARI VITATI  
1.3ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biologica

ZONE DI COMPETENZA  
Campania

ni dei vini del territorio , improntando il loro lavoro

### Divo Januario

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 80% Piedirosso + 20% Aglianico
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio + 3 Mesi Bottiglia
- Carne, Verdure alla griglia, Cacciagione



### Eusebia

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 80% Caprettone + 20% Falanghina
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot Capovolto
- 12 Mesi Acciaio
- Grigliata di pesce, Mozzarella di bufala, Quiche di verdura



### Anime d'o Priatorio

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Rosso

- 100% Piedirosso
- Indigeni • 30 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Carne, Tartufi



### Patri

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Caprettone
- Indigeni • 40 mg/l
- Vulcano
- Guyot
- 12 Mesi Acciaio
- Aperitivo, Zuppa di pesce, Risotto ai frutti di mare

