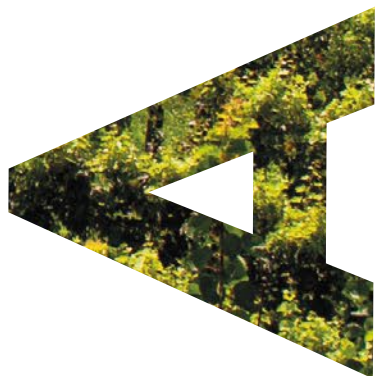
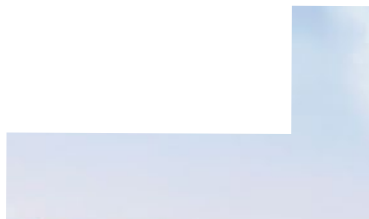


MEZANOTTE

Catalogo 2026



MEZANOTTE
NAPOLI 1891



MEZANOTTE

Da quattro generazioni, con gli occhi di chi non ha mai smesso di sognare, ci occupiamo di vino.

Lo facciamo con passione, perché fare vino, farlo in questo modo, non è una vocazione romantica ma l'unica strada per reggere alla variabilità, alle incognite e alla fatica di chi fa questo mestiere che non ha scorciatoie.

Tutte le uve da cui vengono prodotti i nostri vini sono selezionate da vigneti maggiormente vocati.

L'intero processo produttivo, dalla conduzione della vigna alla raccolta delle uve, è fatto esclusivamente a mano, per garantire un migliore controllo e selezione in fase di lavorazione e salvaguardare tutte le caratteristiche organolettiche in fase di vinificazione.

Napoli rappresenta un contesto unico nel panorama enologico europeo.

La città, infatti, nonostante un'urbanizzazione intensa, soprattutto nelle sue aree periferiche, **è la seconda città più vitata in Europa.** Questo ha dato vita a un rapporto profondo tra terra e uomo, inedito per la sua contemporaneità, che abbiamo esteso a tutta la Regione, selezionandone le migliori denominazioni.



MEZANOTTE

**Taurasi
DOCG**

Rosso rubino scuro, è dotato di una notevole complessità aromatica che racconta di frutta nera in confettura, spezie e caffè tostato, poi humus, bacche e una tonalità verde.

Assaggio molto equilibrato, è vestito di tannini morbidi e gentili e una complessità di grande carattere che gli permetterà, nel corso del tempo, di acquisire maggiore struttura.



Aglianico

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 969005



MEZANOTTE

**Aglianico
SANNIO DOP**

Colore rosso rubino brillante, con profumi di piccoli frutti rossi come fragoline e ciliegie sotto spirito, accompagnate da leggere note balsamiche e speziate.

Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo, morbido e persistente. Considerata la sua consistenza, l'Aglianico si presta ad abbinamenti con piatti di carne strutturati e complessi, selvaggina e insaccati.



Aglianico

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960453



MEZANOTTE

**Falanghina
DEL SANNIO DOP**

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso, fine e complesso, presenta sentori floreali e note fruttate. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza e intensità. Si abbina molto bene con i frutti di mare crudi, crostacei come ostriche, scampi, carpacci di pesce fresco e alla cucina di mare in genere.



Falanghina

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960446



MEZANOTTE

**Fiano
SANNIO DOP**

Vino limpido e consistente dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e sfumature di un verde appena accennato. Al naso intenso complesso, presenta sentori floreali (fiori di acacia e finocchietto) e note fruttate.

Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la freschezza e la sapidità.

Vino equilibrato e di corpo dalla buona persistenza ed intensità.

Ideale con antipasti di mare, crostacei, zuppe di pesce in bianco.



Fiano

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960460



MEZANOTTE

Greco di Tufo DOCG

Vino limpido e consistente, dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso si presenta complesso e intenso. È caratterizzato da note minerali, fruttate e floreali. Presenti anche leggere sfumature di anice e di miele. Al gusto è pieno e rotondo, di grande corpo ed eleganza, buona la struttura. Sapido, fruttato e con un finale persistente. Ideale con primi piatti importanti, piatti di pesce mediamente grassi. Riesce bene anche il matrimonio con formaggi freschi e carni bianche.

 Greco di Tufo

 0,75 l	 6 BT		16x6=96 576 BT
 L 28 x H 27 x P 19 cm		 Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



MEZANOTTE

Falanghina Vino Spumante di qualità EXTRA DRY

Paglierino brillante attraversato da minute bollicine, profuma di fiori d'acacia, mela renetta, erba falciata e mandorla. Assaggio rinfrancato dall'effervescenza e dalla vivace acidità, in buon equilibrio gustativo e con finale dai rimandi agrumati.

Perfetto come aperitivo, si abbina a leggere frittiture di pesce e verdure, a torte rustiche e a formaggi freschi a crosta fiorita.

 Falanghina

 0,75 l	 6 BT		16x6=96 576 BT
 L 28 x H 27 x P 19 cm		 Ø10 - H25 cm	

Bottiglia



MEZANOTTE

CAMPANIA IGP Falanghina

Il vino ha un colore giallo paglierino, con un profilo aromatico caratterizzato da note floreali, intensi aromi fruttati e sentori minerali dovuti ai terreni, spesso di origine vulcanica. Il bouquet ricorda la frutta matura con sentori tropicali e buona acidità.

Temperatura di servizio: 14° C

 Falanghina

 0,75 l	 6 BT		16x6=96 576 BT
 L 28 x H 27 x P 19 cm		 Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



MEZANOTTE

CAMPANIA IGP Fiano

Colore giallo paglierino lucido, presenta eleganti e complessi profumi di fiori bianchi, mela cotta, pera e foglia di finocchio, con l'evoluzione in bottiglia aumentano le note di nocciola tostata acacia e miele d'arancio.

Al palato è persistente ed elegante e possiede anche una buona struttura, morbido ed equilibrato, evolve positivamente negli anni.

Temperatura di servizio: 12-14° C

 Fiano

 0,75 l	 6 BT		16x6=96 576 BT
 L 28 x H 27 x P 19 cm		 Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia





MEZZANOTTE CAMPANIA IGP Greco

Colore giallo paglierino brillante, l'aroma è complesso, ricorda i fiori d'arancio, la frutta matura, le noci e le nocciole, con leggere sfumature di anice e di miele.

Al palato si presenta pieno e rotondo, di gran corpo ed eleganza, senza asperità, molto strutturato tale da definirlo "il più rosso dei bianchi". Evolve positivamente negli anni. Temperatura di servizio: 12-14° C



Greco

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960538



MEZZANOTTE CAMPANIA IGP Primitivo

Primitivo campano che esprime al gusto la forza e la concentrazione, tipiche del vitigno, bilanciate da note di frutta intesa e matura al naso, tali da renderlo un vino di grande eleganza. Colore rubino più o meno intenso a volte tendente al granato.

Temperatura di servizio: 18° C



Primitivo

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960484



MEZZANOTTE CAMPANIA IGP Aglianico

Colore rosso rubino, con sentori di sotto bosco, ciliegie e prugne, accompagnate da leggere sfumature speziate. Al palato si presenta ben strutturato e in equilibrio con il corpo con una buona persistenza.

Temperatura di servizio: 18° C



Aglianico

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960507



MEZZANOTTE CAMPANIA IGP Piedirosso

Vino limpido e consistente dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta intenso, complesso, e con sentori fruttati (piccoli frutti rossi quali ribes e prugne), minerali e floreali (viola), nonché note tostate ed affumicate tipiche ed inconfondibili di tale vitigno. Al gusto secco, caldo e morbido. Buona la tannicità, la freschezza e la sapidità. Vino equilibrato con spiccata persistenza. Temperatura di servizio: 16° C



Piedirosso

0,75 l	6 BT		16x6=96 576 BT
L 28 x H 27 x P 19 cm		Ø 9 - H 26 cm	

Bottiglia



8 053904 960491

MEZANOTTE

WWW.MEZANOTTE.COM

MEZANOTTE SRL

Via Nelson Mandela 95 Lotto C - 80126 Napoli

Telefono: (+39) 081 2416795 - info@agriflegrea.com - www.mezanotte.com

