

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.

Dispensa Vulcanica



Qui prende forma l'anima più autentica del Vesuvio.

La Dispensa Vulcanica raccoglie una selezione di eccellenze nate su terra fertile e minerale, dove ogni ingrediente cresce con carattere e identità.

Pomodori, conserve, creme e specialità lavorate secondo tradizione diventano protagonisti di una cucina semplice ma straordinaria, capace di portare in tavola il gusto vero del territorio.

Un viaggio tra sapori intensi, profumi profondi e materia viva, pensato per chi vuole avere sempre a casa il Vesuvio... pronto da vivere, ogni giorno.



NRV-00182

Imperium Vesuviano

Il Vesuvio nella sua forma più completa. Una selezione pensata per chi non si accontenta. L'Imperium Vesuviano non è una semplice scorta: è un vero viaggio nella materia, nella tradizione e nell'identità di un territorio unico.

LA BOX COMPRENDE

- 5 × Passata di Pomodori del Vesuvio 720 ml
- 3 × Pomodori del Vesuvio interi in salsa 580 ml
- 3 × Pomodorini del Vesuvio a Pachetelle 580 ml
- 4 × Pomodorini Datterino Giallo in Acqua 314 ml
- 3 × Scarola alla Contadina 580 ml
- Scatola Scrigno Maxi 40x28x25 cm



NRV-00180

Orto Vesuviano

L'Orto Vesuviano Completo è una selezione che racconta la cucina più autentica, quella fatta di contorni veri, sapori decisi e ricette che nascono dalla semplicità. Un equilibrio perfetto tra intensità e dolcezza, tra tradizione e versatilità. Qui trovi tutto ciò che serve per costruire una cucina autentica, intensa, profonda.

LA BOX COMPRENDE

- 1 x Friarielli alla Napoletana 580 ml
- 1 x Melanzane alla Napoletana 580 ml
- 1 x Scarola alla Contadina 580 ml
- 1 x Zucca Grigliata 580 ml
- 1 x Crema di Friarielli



NRV-00181

Dispenza del Somma

La Dispenza del Somma è una selezione che affonda le radici nel cuore del territorio vesuviano, tra tradizione contadina e ingredienti che portano con sé il carattere autentico della terra vulcanica.

Qui il pomodoro non è solo un ingrediente: è memoria, identità, profondità.

LA BOX COMPRENDE

- 3 x Acqua e Sale Antico Pomodoro del Monte Somma 580 ml
- 2 x Pomodorini del Vesuvio a Pachetelle 580 ml
- 2 x Passata di Pomodori del Vesuvio 720 ml



NRV-00175

Trilogia Vesuviana

La Trilogia Vesuviana nasce per raccontare, attraverso tre preparazioni simbolo, l'identità gastronomica dell'area vesuviana.

La freschezza vegetale della Salsa di Friarielli, l'intensità equilibrata della Passata di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP e la naturale dolcezza della Passata di Pomodorini Gialli

LA BOX COMPRENDE

- 1 x Salsa di Friarielli – 370 ml
- 1 x Passata di Pomodorini Gialli del Vesuvio – 720 ml
- 1 x Passata di Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP – 720 ml



NRV-00176

Base Cucina Vesuviana

La Base Cucina Vesuviana nasce per offrire in un'unica selezione tutta la versatilità del pomodoro coltivato su terreni di origine vulcanica. L'intensità dei pomodori interi in salsa, la struttura delle pacchettelle di Piennolo e la naturale dolcezza dei datterini gialli si completano in un set equilibrato e pratico

LA BOX COMPRENDE

- 2 x Datterini gialli in acqua – 314 ml
- 1 x Pomodorini del Piennolo a pacchettelle – 314 ml
- 1 x Pomodori del Vesuvio interi in salsa – 580 ml

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.

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 Scrigno Maxi 40x28x25 cm



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

MOMENTO VESUVIANO
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
Cataluna

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 Piedirosso frizzante che nasce nel Parco Nazionale del Vesuvio

Denominazione: Pompeiano Rosso Frizzante IGP
Uve: Piedirosso
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: Piedirosso 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 Piedirosso vesuviano nitido e gastronomico: nasce da uve coltivate nel Parco Nazionale del Vesuvio

Denominazione: Vesuvio Piedirosso DOP

Uve: Piedirosso

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-00186

Nero Vesuviano

Il Nocillo

I volto più autentico della tradizione campana:
profumi intensi di noce verde, spezie delicate e
leggere note balsamiche
100% Artigianale 100% Naturale

VOL: 40%



NRV-00187

Nero Vesuviano

Nocino Rosso del Vesuvio

I volto più autentico della tradizione campana:
profumi intensi di noce verde, spezie delicate e
leggere note balsamiche arricchito da vino Rosso
Vesuviano 100% Artigianale 100% Naturale

VOL: 30%



RGL srls

Via S. Sossio 61
80049 Somma Vesuviana (NA)

Info@nerovesuviano.it
www.nerovesuviano.it

Tel. & Wahtapp
3500257001