

LACRYMA CHRISTI

DEL VESUVIO DOC ROSSO

Dal nome prestigioso e dall'origine leggendaria, ottenuto dal vitigno Piedirosso, coltivato nell'area Vesuviana ricca di cenere. La natura sanguigna del territorio, catturata in bottiglia, si esprime nel tempo anche dopo adeguato invecchiamento.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

VITIGNO

Piedirosso 100%

VIGNETO E TERRENO

L'area vesuviana è caratterizzata da suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati. L'esposizione è principalmente a sud-est, con altitudine di 170 mslm. La densità d'impianto è di circa 2.500 ceppi/ha e i sistemi di allevamento sono la raggiera e la spalliera con potatura a guyot.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio con una macerazione delle bucce (circa 10 giorni) a temperatura controllata (22°C-24°C) e affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

FORMATI SPECIALI

0,375 lt

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosso rubino



IL PROFUMO

In evidenza aromi di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano, sensazioni minerali e il peculiare tratto affumicato.



IL SAPORE

Delicato, di grande bevibilità e freschezza, ripropone al gusto le note fruttate e speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Zuppe di legumi, salumi, formaggi freschi e stagionati

Primi piatti

- Pizza, pasta al pomodoro e insalate di pasta, pasta con legumi

Secondi piatti

- Carni rosse pesce spada cotto alla griglia



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

Raccontato da Piero
Mastroberardino

