

# LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC ROSSO

Dal nome prestigioso e dall'origine leggendaria, ottenuto dal vitigno Piedirocco, 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

Piedirocco 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

