

# LACRYMA CHRISTI

## DEL VESUVIO DOC BIANCO

Vino dal nome prestigioso e dall'origine che si perde nella leggenda: Dio pianse nel ritrovare nel golfo di Napoli un lembo di cielo sottratto da Lucifero e, ove le sue lacrime caddero, nacque la vite del Lacryma Christi. Considerata la natura straordinaria del territorio, ricchissimo di cenere frammista a lava e lapilli, tra cui a fatica si inerpicava la vite, non è possibile ignorare tanta forza della natura nell'espressione di aromi e sapori.



### PROFILO DEL VINO

#### DENOMINAZIONE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco

#### VITIGNO

Caprettone (o Coda di volpe del Vesuvio) 100%

#### VIGNETO E TERRENO

L'area del Vesuviano è caratterizzata da suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati. L'esposizione è principalmente a sud-est, con altitudine di 170 m. s.l.m. 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.

#### ETÀ DEL VIGNETO

In media 20 anni

#### PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre, raccolta manuale.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

#### FORMATI SPECIALI

0,375 lt

### CARATTERI SENSORIALI



#### IL COLORE

Giallo paglierino



#### IL PROFUMO

Sentori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sentori minerali.



#### IL SAPORE

Vino di struttura equilibrata, con sensazioni di frutta fuse perfettamente con le note minerali.



#### ABBINAMENTI

Antipasti

- Finger food, insalate di mare

Primi piatti

- Portate a base di pesce e crostacei

Secondi piatti

- Calamari alla griglia, polipi, e pesci bianchi al forno



#### ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

5 anni



#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Scopri di più

