

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 Lucifer e, ove le sue lacrime caddero, nacque la vite del Lacryma Christi. Considerata la natura straordinaria del territorio, ricchissimo di cenere framista a lava e lapilli, tra cui a fatica si inerpica 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 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

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

Sensori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sensori 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

Raccontato da Piero
Mastroberardino

