



Lacryma Christi del vesuvio bianco denominazione di origine protetta

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: “Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi”

SCHEDA TECNICA

Vitigno | Caprettone, Falanghina

Zona di produzione | Agro Vesuviano

Terreno | franco - sabbioso

Sistema di allevamento | pergola bassa e cordone speronato

Produzione per ettaro | 70-80 quintali

Epoca di vendemmia | prima decade di Ottobre

Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | criomacerazione

Fermentazione | acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione | 18° - 20° C

Affinamento | “sur lies” per alcuni mesi e bottiglia

Grado alcolico | 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo carico con notazioni verdognole. Agitando leggermente il bicchiere appare evidente la densità e la consistenza del prodotto. Al palato la sensazione di grasso è sorprendente, rotondo e molto persistente. Al naso prevale un sentore di albicocca e di erbe selvatiche, ma anche note minerali che ne completano il corredo aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo abbinato con zuppe di legumi, pasta e fagioli, carni bianche, verdure di stagione alla brace, è interessante l'abbinamento con formaggi freschi e teneri.