



Lacryma Christi del vesuvio rosso 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 | Piediroso, Aglianico

Zona di produzione | Agro Vesuviano

Terreno | franco - sabbioso

Sistema di allevamento | pergola bassa e cordone speronato

Produzione per ettaro | 80 quintali

Epoca di vendemmia | terza decade di Ottobre

Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | macerazione più o meno lunga con delestagee

Fermentazione | acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione | 24° - 26° C

Affinamento | in acciaio e bottiglia

Grado alcolico | 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso, con sfumature brunastre; al naso molto complesso presenta evidenti note speziate accompagnate da profumi di liquirizia, di fieno e leggere sfumature di violetta. In bocca presentando un'ottima persistenza è vellutato e ben strutturato, fresco e connotato di naturali sensazioni retro olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina molto bene agli arrostiti, al pollame nobile, ai formaggi piccanti, ai peperoni imbottiti, alla parmigiana di melanzane, alla pasta condita con sughi di carne e soprattutto al famoso ragù napoletano.