

CRATERE BIANCO

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco dop

Cratere Bianco nasce nel territorio del Vesuvio, da vigneti coltivati nell'Agro Vesuviano su suoli di origine vulcanica.

La tradizione lega questo vino a una delle leggende più affascinanti del Golfo di Napoli: si narra che Dio, riconoscendo in questo paesaggio un lembo di cielo sottratto da Lucifero, pianse e che proprio dove caddero le lacrime divine nacquero le viti del Lacryma Christi. Un racconto simbolico che restituisce il fascino di un territorio in cui natura, storia e spiritualità si intrecciano.

Ottenuto da uve Caprettone e Falanghina, raccolte manualmente in ottobre su terreni franco-sabbiosi, il vino viene vinificato in acciaio dopo una breve criomacerazione e fermenta a temperatura controllata, per poi affinare sui lieviti fini prima del passaggio in bottiglia.

Prima annata vinificata: **2010**

Formati disponibili: **75cl**

SCHEMA TECNICA COMPLETA



SCHEMA 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 q.li

Periodo di vendemmia | Ottobre

Raccolta | Manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | Criomacerazione

Fermentazione | In acciaio per circa due settimane

Temperatura di fermentazione | 18–20°C

Affinamento | “Sur lies” in acciaio per alcuni mesi, seguito da affinamento in bottiglia

Grado alcolico | 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo intenso con lievi riflessi verdognoli, al naso esprime note di albicocca matura ed erbe selvatiche, accompagnate da una marcata impronta minerale che ne arricchisce il profilo aromatico.

Al palato è strutturato, rotondo e persistente, con un equilibrio che riflette la forza del suolo vulcanico e la vocazione del territorio vesuviano.

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania 48 – 80126 Napoli (ITALY)

(+39) 081 5884182 - www.cantineastroni.com - info@cantineastroni.com

