

Cratere Bianco

Lacryma Christi del Vesuvio DOP Bianco

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”

Vitigno: Caprettone, Falanghina
Zona di produzione: Agro Vesuviano.
Terreno: franco - sabbioso.
Sistema di allevamento: pergola bassa e cordone speronato.
Resa: 70-80 quintali/ha
Vendemmia: Ottobre, manuale.
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.
Al naso prevale un sentore di albicocca e di erbe selvatiche, ma anche note minerali che ne completano il corredo aromatico.
In bocca strutturato, rotondo e persistente.



Formati Disponibili
0.75l