

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO DOC VIGNA LAPILLO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: Caprettone 80%, Falanghina 10%, Greco 10%

Caratteristiche del terreno: Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento: Doppio Guyot, collocato a circa 500 mt. s.l.m.

Epoca di vendemmia: Fine settembre

Resa per ettaro: 6000 kg

Vinificazione: In acciaio, affinamento sur lies per 8 mesi

Affinamento in bottiglia: Minimo 30 giorni

Grado alcolico: 13%

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Molto intenso, fine, complesso e consistente. Offre sentori fruttati con prevalenza della mandorla, pesca bianca e pera, sentori minerali.

Sapore: Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico per le sensazioni di freschezza e di sapidità in equilibrio con quelle di morbidezza.

Temperatura di servizio: 12° C

Abbinamenti: Piatti a base di pesce in particolare crostacei e molluschi **Note:** Dall'unione della legenda a cui è legata la denominazione 'Lacryma Christi', dalla tradizione e dell'innovazione viticola ed enologica nasce 'Vigna Lapillo'. Le uve selezionate sono provenienti dal vigneto 'Vigna Lapillo' così chiamato per la straordinaria combinazione delle caratteristiche pedoclimatiche e per il magmatico scenario di lava e lapilli tra cui a fatica s'inerpica la vite