

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO DOC VIGNA LAPILLO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: Piediroso 80%, Aglianico 20%

Caratteristiche del terreno: Vulcanico - sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot, collocato a circa 600 mt. s.l.m.

Epoca di vendemmia: Metà ottobre

Resa per ettaro: 6000 kg

Affinamento in legno: 5 mesi in barriques Affinamento in bottiglia 3 mesi **Grado alcolico:** 13%

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Intenso, ampio e consistente. Offre sentori fruttati di confettura con spiccate note di prugna, ciliegia e fragola, sentori speziati tra cui pepe e liquirizia e sentori vegetali tra cui il balsamico

Sapore: Corposo, gradevole ed elegante, secco e persistente. Equilibrato ed armonico, morbido e dotato di tannini fini.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: Arrostiti di carni rosse, selvaggina, cibi tartufati e formaggi **Note:** Dall'unione della legenda a cui è legata la denominazione 'Lacryma Christi', della 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.