

VESUVIO
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO
BIANCO D.O.C.

Vitigno:

Coda di Volpe e altri vitigni autoctoni tradizionali dell'area.

Zona di produzione:

vigneti selezionati sulle pendici del Vesuvio.

Tecnica di produzione:

alla vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e successivo affinamento in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

di colore giallo paglierino, ha fini ed intensi profumi di frutti maturi, ananas, pesca bianca, ginestra ed un tipico aroma di liquirizia; morbido e ben strutturato, al palato offre sentori di frutta e note minerali.

Abbinamenti gastronomici:

vino da tutto pasto, accompagna antipasti, primi piatti marinari e pesce fresco.

Servire a 10° C.

