

VESUVIO

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO D.O.C.

Vitigno:

Piedirosso e altri vitigni autoctoni tradizionali dell'area.

Zona di produzione:

vigneti selezionati sulle pendici del Vesuvio.

Tecnica di produzione:

le uve selezionate sono vinificate con una macerazione in media di 6 giorni. A fermentazione alcolica e malolattica ultimata, il vino è lasciato maturare in piccoli fusti di rovere francese per almeno 8 mesi, cui segue idoneo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche:

di colore rubino intenso con riflessi violacei, ha profumi intensi di ciliegia, lamponi, ribes, sentori minerali e speziati, di chiodi di garofano in particolare.

Elegante e morbido, al palato offre piacevoli note di frutti rossi maturi, prugna e sentori di tabacco, caffè e pepe macinato.

Abbinamenti gastronomici:

ideale con primi piatti saporiti con sughi di carne, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura anche piccanti.

Servire a 18° - 20° C.

