



Lacryma Christi Bianco del Vesuvio Doc

Provenienza

I vigneti sono localizzati alle pendici del Vesuvio dove il suolo si caratterizza per la ricchezza di declivi naturali di natura vulcanica, ricchi di potassio e per l'ottima esposizione.

Vitigno

Coda di volpe 60%; Verdeca 40%

Tecnica enologica

Raccolta manuale in cassette, diraspatura e pressatura soffice. Illimpidimento statico, fermentazione a temperatura controllata e affinamento in acciaio.

Esame visivo: di colore giallo carico con notazioni verdognole e riflessi dorati.

Esame olfattivo: al naso prevale un sentore di albicocca e di erbe selvatiche, ma anche note minerali che ne completano il corredo aromatico.

Esame gustativo: rotondo ed abbastanza persistente. Agitando leggermente il bicchiere appare evidente la consistenza del prodotto.

Abbinamenti: ottimo se abbinato con zuppe di legumi, carni bianche, verdure di stagione alla brace, ma anche con formaggi semplici non stagionati.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 8/10 °C.

- Contenuto: 75 cl
- EAN prodotto: 8 13392 600408
- EAN cartone: 8 013392 600415
- Dimensioni cartone: cm 25,5x17x31 h
- Unità logistica: EPAL dim. cm 80x120x139 h
- Pallettizzazione: 84 ct. x 6 bottiglie