ACQUISTATO IL .....

Lacryma Christi Del Vesuvio Bianco DOC 2024 2024



Un vino leggendario

La leggenda vuole che un giorno Dio pianse nel ritrovare il golfo di Napoli, un lembo di cielo sottratto a Lucifero. E, dove le sue lacrime caddero, nacque la vite del Lacryma Christi. Miti a parte, il Lacryma Christi è uno dei vini più apprezzati della regione Campania e Mastroberardino lo ripropone qui in versione bianca. 100% Coda di volpe, 100% vitigno autoctono. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata per valorizzare al meglio il bouquet del vino, questa Lacryma si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino. Al naso spiccano i sentori di frutti maturi, come pesca gialla e pera, ma anche di liquirizia e minerali. In bocca è un vino di buona struttura, ed equilibrato, dove riemergono i sentori di frutta e le note minerali percepite in precedenza.

Difficile pensare alla Campania del vino senza fare riferimento alla cantina Mastroberardino che è una delle più antiche e importanti realtà produttive della regione. Risale addirittura al 1878 quando venne fondata da Angelo Mastroberardino ad Atripalda, alle porte di Avellino. Dopo il disastro della fillossera, la famiglia si impegnò in un lungo processo di riscoperta e soprattutto di valorizzazione dei grandi vitigni autoctoni e delle tipicità dell'Irpinia, convinti di poter avere successo non solo in Campania e in Italia ma in tutto il mondo. Scommessa vinta! Mastroberardino è oggi, infatti, una grandissima realtà che può contare su oltre 250 ettari vitati, divisi in diverse tenute, sparse nelle aree più vocate della regione. E tra i suoi vini si trovano alcune delle etichette campane più premiate dalla critica enologica internazionale.

La Vigna

Terreno	Suoli vulcanici, sciolti molto ricchi in minerali e ben drenati
Esposizione	Sud-Est 170 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	2500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	CODA DI VOLPE 100%
Gradazione	12,5%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	pronto da bere può invecchiare oltre 3 anni
Abbinamento	antipasti: finger food, insalate di mare; primi piatti portate a base di pesce e crostacei; secondi piatti: calamari alla griglia, polipi e pesci bianchi al forno
Vinificazione	Vinificazione classica in bianco, in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, affinamento di almeno un mese in btg
Sensazioni	Sentori di frutti maturi,pesca gialla, pera, e aroma tipico di liquirizia

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821