ACQUISTATO IL .....

Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2024 2024

Piedirosso in purezza per un vino molto tipico



Un grande vino del territorio, spesso, ha origini che si perdono nei secoli. Non fa eccezione questo Lacryma Christi che si produce ai pedi del grande vulcano campano fin dal Medioevo. Allora erano i monaci a coltivare e a raccogliere a piena maturazione le uve migliori per trasformarle in pregiato vino. Oggi sono i tanti viticoltori, piccoli e grandi, appassionati del territorio, ad aver raccolto l'eredità dei monaci e a tramandarla di generazione in generazione, facendola conoscere in tutto il mondo. Mastoberardino propone questa Lacryma Christi rossa, ottenuta da uve Piedirosso in purezza e vinificata in acciaio. Ne risulta un vino caratterizzato dal bel colore rosso rubino, con evidenti sentori di frutta rossa e nera, come marasca e prugna, a cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano, oltre a sensazioni minerali. In bocca è caldo, di grande struttura e morbidezza ma soprattutto dotato di tannini fini ed eleganti.

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 rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Piedirosso100%
Gradazione	13,50%
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	pronto da bere può invecchiare oltre 5 anni
Abbinamento	antipasti: minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati; primi piatti portate con sughi di carne funghi e tartufi; secondi piatti : carni bianche e rosse.
Vinificazione	Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con un affinamento di almeno un mese in btg
Sensazioni	Si evidenziano aromi di marasca e prugna a cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano

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