



ACQUISTATO IL

Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2024

2024

Piedirosso in purezza per un vino molto tipico

**Svinando**

La Vigna

Terreno Suoli vulcanici, scolti 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 Piedirosso 100%

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

Un grande vino del territorio, spesso, ha origini che si perdono nei secoli. Non fa eccezione questo Lacryma Christi che si produce ai piedi 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. Mastroberardino 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.

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