ACQUISTATO IL .....

"Munazei" Bianco Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2025 2025



Sapido e intrigante

Lacryma Christi Del Vesuvio Doc Munazei è uno dei vini più interessanti della gamma di Casa Setaro. Interessante perché nasce da una lavorazione in purezza di uve Caprettone, antico vitigno autoctono campano che l'azienda vesuviana ha contribuito a salvare da una triste estinzione. Ma interessante anche perché le vecchie vigne di Casa Setaro insistono su suoli vulcanici dove la fillossera non attecchisce e dove si possono ancora lavorare viti su piede franco, quindi non innestate su viti americane. I vigneti si trovano all'interno del Parco Nazionale Vesuvio a circa 250 metri sul livello del mare, in località Bosco del Monaco. La lavorazione è accorta e svolta interamente in contenitori di acciaio a temperatura controllata per valorizzare al meglio tutto il buono delle uve di partenza. Dopo la vinificazione, per completare la fase di affinamento, il vino viene lasciato per circa 6 mesi in vasche di acciaio prima dell'imbottigliamento, e prima dell'ultima sosta, di circa due mesi, in bottiglia. Colore giallo paglierino, al naso rivela un carattere decisamente fruttato, con note di agrumi a polpa gialla, che si accompagnano a richiami di fiori bianchi e balsamici. In bocca è sapido e intrigante, dotato di una buona freschezza e una lunga persistenza.

Ci troviamo in Campania, sulle pendici del Vesuvio. Qui si trova Casa Setaro, nata dall'iniziativa di una famiglia che, con grande dedizione, si è dedicata negli ultimi anni alla valorizzazione e alla riscoperta degli antichi vitigni autoctoni della regione, alcuni a rischio di estinzione, come il Caprettone. La produzione avviene nel pieno rispetto dell'ambiente, per dar vita a una gamma di vini rappresentativi del proprio territorio. Ma con un occhio sempre rivolto all'innovazione e al futuro. A gestire l'impresa c'è Massimo Setaro, affiancato dalla moglie Maria Rosaria. Insieme salvaguardano la storia della viticoltura vesuviana con amorevole fare sartoriale. La vigna, a piede franco, è il cuore di Casa Setaro. Dodici ettari, situati a un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri sul livello del mare, con suoli vulcanici in grado di conferire ai vini un carattere tutto particolare.

La Vigna

Terreno	di origine vulcanica
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	100%caprettone
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni
Sensazioni	Note degustative: color giallo paglierino, fruttato e saporito, con note di fiori bianchi e agrumi a polpa gialla, con rimandi balsamici. Sapido e intrigante, con buona freschezza e persistenza

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