



ACQUISTATO IL .....

"Munazei" Bianco Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2024 2024

## Sapido e intrigante



*Svinando*

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 fillosfera 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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	di origine vulcanica
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	8000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	100%caprettone
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	12 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni
<b>Sensazioni</b>	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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821