



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 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 N. Iscrizione Registro Imprese