



ACQUISTATO IL .....

"Munazei" Rosato Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2024 2024

## Piacevolmente scorrevole e fresco



Per chi vuole un rosato unico e particolare, Munazei, Lacryma Christi Del Vesuvio Doc, è la bottiglia giusta. Perché nasce da una vinificazione in purezza di uve Piedirosso, tipiche della zona, ma soprattutto nasce da vecchie vigne ancora su piede franco. Siamo in collina, a circa 250-300 metri sul livello del mare, a Tirone della Guardia, all'interno del Parco Nazionale Vesuvio. Si parte da una selezione manuale delle uve, cui segue la consueta diraspatura e circa 5 ore di macerazione sulle bucce. A quel punto, quando il mosto si è colorato quel tanto che basta, si passa alla fase di fermentazione a temperatura controllata. Questa impiega circa 20 giorni a giungere a conclusione, e subito dopo il vino viene lasciato in contenitori di acciaio per 6 mesi e altri 2 in bottiglia. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore cerasuolo brillante, con un intrigante bouquet che richiama i fiori di geranio, la frutta fresca e un sottile ricordo di minerale. In bocca si rivela un vino piacevolmente scorrevole e fresco.

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 Est
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	8000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosato fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	100% piedirosso
<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, Menu di carne
<b>Vinificazione</b>	Vinificazione: selezione manuale delle uve, diraspatura e 4-6 ore di macerazione sulle bucce, poi sgrondo del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni
<b>Sensazioni</b>	Note degustative cerasuolo brillante, con sentori floreali di gerani, lievemente fruttato, con refoli minerali. Scorrevole in bocca, fresco e lungo con piacevole acidità

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