ACQUISTATO IL .....

# "Munazei" Rosso Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2025  2025




## Succoso, equilibrato ed elegante

Della viticoltura campana è un grande classico. Stiamo parlando del Lacryma Christi del Vesuvio, vino DOC che si produce fin ai piedi del vulcano. Casa Setaro lo propone in questa versione tradizionale, prodotto a partire da uve di Piedirosso in purezza. Munazei, però, ha un'altra particolarità. Come tutti i vini della bella azienda campana, infatti, anche questo Lacryma Christi nasce da uve coltivate su piede franco, quindi non innestate su radici americane. Una vera rarità nel vecchio mondo, fatta eccezione per le zone, come quella dove insistono i vigneti aziendali, dove i suoli sono di origine vulcanica. Qui, infatti, il parassita che causa la fillossera non trova vita facile e le vigne possono crescere liberamente senza correre il rischio di venir intaccate. I vigneti si trovano a Bosco del Monaco e Tirone della Guardia, all'interno del bel Parco Nazionale Vesuvio. Selezione manuale delle uve, diraspatura e criomacerazione prolungata fino a 72 ore. Segue poi la fase di fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento, sempre in acciaio, per 6 mesi. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso risulta riccamente floreale, con sentori di violette e fiori di campo. A rendere il tutto più intrigante, poi, arriva una piacevole nota di spezie, come il pepe nero, e di pietra focaia. In bocca, è succoso, equilibrato ed elegante. Con un finale lungo e sapido.

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 Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 8000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Campania |
| **Uve** | 100% piedirosso |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menu di pesce, Menu di carne |
| **Vinificazione** | Selezione manuale delle uve, diraspatura e criomacerazione fino a 72 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 10 giorni |
| **Sensazioni** | Color rosso rubino con riflessi violacei, al naso floreale con sentori di violette, fiori selvatici, spezie, pepe nero e pietra focaia. Al palato succoso, equilibrato ed elegante, con un finale sapido. |

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