ACQUISTATO IL .....

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC 2025 2025



Un grande classico campano

Appartiene alla linea "Classici" di Feudi di San Gregorio. Ed in effetti è un grande classico. Stiamo parlando della Lacryma Christi Rosso DOC, pregevole etichetta che nasce da una lavorazione di due vitigni autoctoni del nostro meridione. Stiamo parlando del Piedirosso, che in Campania trova il suo habitat ideale, e l'Aglianico, il più nobile dei vitigni a bacca rossa d'Italia. Due vitigni che vengono lavorati con cura e passione dagli agronomi della cantina e che poi vengono trasformati, nel pieno rispetto della loro natura. Vinificazione in vasche di acciaio termocondizionate, al termine della vinificazione il vino prosegue il suo percorso con almeno 4-5 mesi di affinamento, sempre in acciaio, prima di incontrare la bottiglia. Vino fresco e di buon corpo, alla vista si presenta di un bel colore rosso rubino. Al naso, invece, sono evidenti le note di frutta rossa appena colta. Mentre in bocca si avvertono freschezza e morbidezza, con un piacevole fondo di frutti di bosco freschi ed un dolce tannino. Vino facile da abbinare (con soddisfazione) a piatti semplici di carne. Perfetto per le grigliate.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna

Terreno	Suoli vulcanici
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	Piedirosso 80% Aglianico 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	FermentazioneFermentazione alcolica e macerazione in serbatoidiacciaio percirca 2-3 settimane.Maturazione 4-5 mesi in serbatoi di acciaio
Sensazioni	Colore rosso rubino. Al naso evidenti note difruttarossa appenacolta. In bocca si avvertonofreschezzae morbidezza, con piacevole fondo difrutti dibosco freschied un dolce tannino

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