ACQUISTATO IL .....

"LavaFlava" Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC 2022024



Il vulcano diventa freschezza pura

LavaFlava è un bianco Vesuvio DOC che racconta la viticoltura autentica delle pendici del Vesuvio, dove Caprettone e Falanghina esprimono il carattere del terroir vulcanico. Di un brillante giallo paglierino, regala profumi di frutta bianca, fiori mediterranei e leggere note iodate che evocano la brezza marina. Al palato sorprende per freschezza, sapidità e struttura equilibrata, supportata da una spinta acido-sapida che invita al sorso. La vinificazione in acciaio e l'affinamento sulle fecce fini mantengono la bevibilità nitida e la pulizia gustativa.

L'Azienda Agricola Bosco De' Medici nasce dal fortunato incontro tra due famiglie, Palomba e Monaco. Un progetto tramandato di generazione in generazione. Fondata nel 1996 da Gaetano Palomba e Franco Monaco, questa azienda ha radici profonde che risalgono agli anni '70, quando il nonno Raffaele, mosso da una passione autentica per la terra e la viticoltura, acquistò il primo vigneto sul Vesuvio. Oggi l'azienda è situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, una posizione privilegiata, immersa in un paesaggio mozzafiato che abbraccia il Golfo di Napoli fino alla Costiera Sorrentina. I vigneti, esposti a sud e sud-est a un'altitudine compresa tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, beneficiano di una perfetta combinazione di fattori climatici e ambientali. In campagna solo varietà autoctone, rappresentative del territorio. Dal Piedirosso, all'Aglianico, dal Caprettone alla Falanghina. Si segue un rigoroso protocollo biologico e le viti, alcune delle quali superano i cento anni di età, producono uve di altissima qualità.

La Vigna

Terreno	terreno di origine vulcanico-sabbiosa
Esposizione	sud, sud-est
Allevamento	a piede franco, tendone vesuviano e spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Campania
Uve	caprettone 85%, falanghina 15%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vendemmia: Fine Settembre. Raccolta manuale con accurata selezione delle uve. Vinificazione: Pressatura soffice di uve intere. Vinificazione in acciaio. Maturazione e Affinamento: 6 mesi sulle fecce fini in silos d'acciaio a temperatura controllata. In bottiglia 2 mesi.
Sensazioni	Di colore giallo con riflessi dorati, note acerbe di frutta e fiori freschi distese su un letto di sentori pirici. Il palato è stimolato da una importante spinta acido-sapida.

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