



ACQUISTATO IL .....

"LavaFlava" Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC 2022/2024

## 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 Piediroso, 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.

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>La Vigna</b>             |  |
| <b>Terreno</b>              | terreno di origine vulcanico-sabbiosa  |
| <b>Esposizione</b>          | sud, sud-est   |
| <b>Allevamento</b>          | a piede franco, tendone vesuviano e spalliera  |
| <b>Densità imp. Il Vino</b> |  |
| <b>Tipologia</b>            | Vino bianco fermo  |
| <b>Provenienza</b>          | Campania   |
| <b>Uve</b>                  | caprettone 85%, falanghina 15%   |
| <b>Gradazione</b>           | 13% vol  |
| <b>Temp. Servizio</b>       | 12 gradi   |
| <b>Quando Berlo</b>         | entro 2-3 anni   |
| <b>Abbinamento</b>          | Menù di pesce  |
| <b>Vinificazione</b>        | 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. |
| <b>Sensazioni</b>           | 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