



ACQUISTATO IL .....

"LavaRubra" Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC 2024

## Il rosso che accende la serata



Il Lavarubra Lacryma Christi del Vesuvio Rosso nasce su suoli vulcanici che regalano al vino un profilo dinamico, moderno e immediatamente riconoscibile. Nel calice esprime frutti rossi maturi, note speziate leggere e un tocco minerale che firma lo stile della denominazione. Il sorso è morbido, scorrevole ed equilibrato, con tannini gentili e una freschezza che invita subito al secondo bicchiere. È un rosso giovane nello spirito, ma costruito con precisione e rispetto del territorio. Perfetto per chi cerca un vino di carattere, facile da abbinare e capace di portare energia e identità a ogni momento di convivialità.

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 rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Campania
<b>Uve</b>	piedirosso 85%, aglianico 15%
<b>Gradazione</b>	13% vol
<b>Temp. Servizio</b>	16 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 2-3 anni
<b>Abbinamento</b>	Menù di carne
<b>Vinificazione</b>	Vendemmia nella prima decade di Ottobre. Raccolta manuale con accurata selezione delle uve. Vinificazione: Pigiadiraspatura e successiva fermentazione a temperatura controllata, macerazione pellicolare di 10 giorni. Fermentazione malolattica in silos di acciaio. Maturazione e Affinamento: 6 mesi in silos d'acciaio a temperatura controllata. In bottiglia 2 mesi.
<b>Sensazioni</b>	Un rosso di estrema eleganza, dalla veste color rubino che all'olfatto si offre con una gradevole intensità, proponendo sentori di iris e gerani. Non manca la carica di mineralità e il tipico marker dell'aglianico, il pepe nero. In bocca è sapido e fresco e la bevuta, anche a temperature più fredde, si offre piacevole in qualsiasi stagione.

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