ACQUISTATO IL .....

"LavaRubra" Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOC 20242024



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 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 rosso fermo
Provenienza	Campania
Uve	piedirosso 85%, aglianico 15%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2-3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	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.
Sensazioni	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 e 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