



ACQUISTATO IL

Lacryma Christi Bianco DOP 2023

2023

Bianco di grande personalità



Il Lacryma Christi DOP di Famiglia Pagano è un bianco strutturato e invecchiato, prodotto da uve Falanghina e Caprettone provenienti da vigneti situati nell'area del Parco Nazionale del Vesuvio. Se la Falanghina non ha certo bisogno di presentazioni, essendo uno degli autoctoni campani più apprezzati al mondo, noto per la sua eleganza e per la sua capacità di dare vini profumati e aromatici, il Caprettone rappresenta una piccola "chicca". Vitigno autoctono, conferisce al vino struttura e morbidezza. Le uve provengono da vigneti che si trovano nell'area del Parco Nazionale del Vesuvio, una zona collinare caratterizzata da un clima mediterraneo temperato. Qui il terreno è di natura vulcanica, ricco di minerali e ben drenato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue. Al naso si percepiscono intensi profumi di fiori bianchi come ginestra e biancospino, accompagnati da note fruttate di pesca gialla e pera. In bocca il vino è caldo e morbido, con una buona struttura e un finale persistente. Vino corposo ma mai eccessivo, si può abbinare anche a piatti di pesce saporiti e formaggi stagionati.

L'azienda vinicola Famiglia Pagano nasce a metà del Novecento a Boscoreale, alle pendici del Vesuvio, dalla passione di Andrea. La sua tenacia e il suo amore per la terra lo spingono a coltivare uve pregiate in un territorio all'epoca dominato dalla produzione di pomodoro DOP. Trent'anni dopo, Andrea, affiancato dalla moglie Raffaella, trasforma la sua passione in un'attività di vinificazione vera e propria. Ancora una volta una scelta coraggiosa e controcorrente che si rivela però vincente. Oggi la tradizione familiare viene portata avanti dalle nuove generazioni, con Ludovica, dottoressa in Enologia, e Andrea Jr., nipote del fondatore, che decidono di trasferire l'attività a Luogosano, in provincia di Avellino, cuore pulsante della produzione del Taurasi. 36 ettari di vigneti ad Avellino, Benevento, Napoli e Salerno, curati con scrupolo e dedizione. In particolare la biodiversità e l'ecosistema sono preservati grazie all'utilizzo di tecniche di coltivazione sostenibili, che garantiscono uve di altissima qualità. La cantina, situata in una posizione privilegiata tra i vigneti, è un connubio perfetto tra modernità e tradizione. Le tecnologie avanzate per la vinificazione si integrano armoniosamente con le antiche tecniche di produzione, dando vita a vini unici e raffinati.

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente all'argilloso e profondo

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianoc fermo DOP

Provenienza Campania

Uve Falanghina e Caprettone

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

Sensazioni Colore giallo paglierino tenue, dal profumo vinoso e gradevole al gusto secco

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821