



ACQUISTATO IL

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC 2022

2022

Bianco "made in Irpinia"



Svinando

Lacryma Christi Bianco DOC. Uno dei buoni vini territoriali proposti dalla cantina Feudi di San Gregorio. In questo caso il vino nasce da una lavorazione di due uve autoctone. La Falanghina, una delle più diffuse varietà a bacca bianca del Sud Italia, e la Coda di Volpe, tipica della Campania che prende il nome dalla forma caratteristica dei suoi grappoli, che assomigliano (appunto) alla coda di una volpe. Coltivato principalmente nelle province di Avellino, Benevento e Napoli, è un vitigno noto per la sua tardiva maturazione. Solitamente i grappoli vengono raccolti a metà ottobre, permettendo una lunga fase di maturazione che contribuisce alla complessità e alla ricchezza degli aromi del vino prodotto. Vinificazione e affinamento in acciaio, questa Lacryma Christi di Feudi si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino cristallino. I profumi sono freschi, di frutti bianchi e scorze di agrumi. Buona la persistenza aromatica. In bocca è morbido, fresco e con una elegante componente minerale. Ideale come aperitivo, questo bianco "made in Irpinia" accompagna bene qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicole del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato così? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna	
Terreno	Suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Bianco DOC
Provenienza	Campania
Uve	Coda di Volpe 80% Falanghina 20%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Fermentazione In serbatoi di acciaio a 16/18°C. Maturazione: Circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti
Sensazioni	Giallo paglierino cristallino. Profumi freschi di frutti bianchi e scorze di agrumi. Buona persistenza aromatica; in bocca è morbido, fresco e con una elegante componente minerale. Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure

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