

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO
D.O.C.



Vitigno: Coda di Volpe e altri vitigni autoctoni tradizionali dell'area.

Zona di produzione: vigneti selezionati sulle pendici del Vesuvio.

Tecnica di produzione: alla vinificazione con macerazione a freddo di uve selezionate agli inizi di ottobre, segue fermentazione a temperatura controllata del mosto decantato a freddo e successivo affinamento in serbatoi di acciaio.

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo paglierino, ha fini ed intensi profumi di frutti maturi, ananas, pesca bianca, ginestra ed un tipico aroma di liquirizia; morbido e ben strutturato, al palato offre sentori di frutta e note minerali.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto, accompagna antipasti, primi piatti marinari e pesce fresco.

Servire a 10°C.