



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOP

Famoso vino napoletano vinificato inizialmente dai monaci dei conventi alle pendici del Vesuvio. La leggenda narra che Dio, riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo strappato da Lucifero durante la caduta verso gli inferi, pianse e, laddove caddero le lacrime divine, sorse la vite del Lacryma Christi. Si possono fregiare della denominazione di Lacryma Christi solo quei vini prodotti da uve che sono state raccolte quando dai loro acini stillano lacrime di zucchero ed hanno una gradazione alcolica minima naturale di 12% vol

Le uve sono coltivate solo in 15 comuni del napoletano, ad alta vocazione vitivinicola e localizzati su tutta la fascia pedemontana del Vesuvio dove i vigneti ospitano varietà autoctone, da sempre coltivate in questa zona: Le varietà Coda di Volpe (localmente noto come Caprettone o Crapettone), Verdeca, Falanghina e Greco concorrono per la realizzazione del Lacryma Christi Bianco.

Tipo / bianco

Uve / 80% Coda di Volpe, 20% Falanghina

Vendemmia / seconda decade di Ottobre

Fermentazione / dopo una pigiatura morbida, il mosto fermenta a temperatura controllata

Maturazione / 3 mesi in serbatoi di acciaio

Affinamento / 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche / colore rosso rubino intenso, profumo vinoso, gradevole, sapore secco, armonico e vellutato

Abbinamenti / ottimo vino da bere con antipasti, primi piatti marinari e pesce alla brace
Temperatura di servizio / 8° - 10° C

Gradazione alcolica / 13% vol

Vitigno / Coda di volpe

Vitigno a bacca bianca. Foglia grande pentagonale, pentalobata. Il grappolo è grande di forma piramidale con acini piccoli, sub rotondi. Buccia pruinosa e consistente di colore verde-giallastro.