



LACRYMA CHRISTI

VESUVIO DOP BIANCO

DENOMINAZIONE
DENOMINATION

Lacryma Christi Vesuvio D.O.P.

PROVENIENZA UVE
GRAPE ORIGIN

Boscorelae/Ottaviano

TERRENO
SOIL

Vulcanico

Volcanic

ESPOSIZIONE
EXPOSURE

Sud - Est

South - East

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
TRAINING SYSTEM

Spallera

Espalier

PERIODO DI RACCOLTA
HARVEST PERIOD

Prima decade di Ottobre

First ten days of October

FERMENTAZIONE - FERMENTATION

A temperatura controllata con rimontaggi quotidiani per circa 15 giorni

At controlled temperature with daily pumping over for about 15 days

MATURAZIONE - MATURATION

15 giorni in silos di acciaio

15 days in steel tanks

VITIGNO
GRAPE VARIETY

80% Coda di Volpe 20% Falanghina

ALTITUDINE
ALTITUDE

170 m s.l.m.

170 m a.s.l.

DENSITÀ D'IMPIANTO
PLANT DENSITY

2500 ceppi per ettaro

2500 vines per hectare

RESA
YIELD

90 quintals per hectare

90 quintals per hectare

VINIFICAZIONE
VINIFICATION

Diraspatura, pigiatura soffice.

Destemming, soft pressing.

DESCRIZIONE - DESCRIPTION

Il Lacryma Christi è un vino tipico campano prodotto con uve autoctone della zona del Vesuvio.

Il nome Lacryma Christi affonda le sue radici in leggende antiche.

La più diffusa è quella che vuole che Lucifero, nella sua discesa agli inferi, abbia portato via con sé un pezzo di Paradiso.

Gesù, riconoscendo nel Golfo di Napoli il Paradiso rubato, pianse lacrime copiose e dalle sue lacrime nacquero i vigneti del Lacryma Christi.

Lacryma Christi is a typical Campania wine produced with native grapes of the Vesuvius area.

The name Lacryma Christi has its roots in ancient legends.

The most widespread is the one that wants Lucifer, while descending into hell, to have taken away a piece of Paradise with him.

Jesus, recognizing the stolen Paradise in the Gulf of Naples, wept copious tears and from his tears the vineyards of Lacryma Christi were born.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS

Al naso prevale un sentore di albicocca ed erbe selvatiche, ma anche note minerali che completano il corredo aromatico. Al palato la sensazione di grasso è sorprendente, denso, consistente, rotondo e molto persistente con un retrogusto di legno americano.

A hint of apricot and wild herbs prevails on the nose, but also mineral notes that complete the aromatic range. On the palate the sensation of fat is surprising, dense, consistent, round and very persistent with an aftertaste of American wood.

ABBINAMENTI - PAIRINGS

Ottimo con carni bianche, verdure di stagione alla brace, legumi come fagioli e formaggi freschi

Excellent with white meats, grilled seasonal vegetables, legumes such as beans and fresh cheeses

TEMPERATURA DI SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

12°C

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

13% vol

ALTAVIGNA®

TAURASI - ITALIA