



LACRYMA CHRISTI VESUVIO DOC / BIANCO

vitigno Coda di volpe 90%, Falanghina 10%

caratteristiche del terreno vulcanico, ricco di potassio

sistema di allevamento tendoni e spalliera

età media delle piante 14 anni

resa ad uva 80 q.li

resa in vino max 65%

periodo vendemmia inizio ottobre

vasche di fermentazione acciaio

sistema di controllo intercapedine refrigerante

fermentazione malolattico parziale

stabilizzazione del prodotto stabilizzazione

tartarica e filtrazione

grado alcolico 13%

degustazione colore giallo paglierino con profumo pulito di floreale come ginestra, biancospino e fruttato come albicocca. Al sapore secco, morbido, asciutto e armonioso e persistente che richiama le sensazioni olfattive.

abbinamenti si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8° ed i 10° C, su antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce.