

Mastroberardino
1878

Il Grande Vino della Campania

LACRYMA CHRISTI BIANCO



IL COLORE

Giallo paglierino.



IL PROFUMO

Sentori di frutti maturi, pesca gialla, pera, aroma tipico di liquirizia e sentori minerali.



IL SAPORE

Vino di struttura equilibrata, in bocca riemergono i sentori di frutta fusi perfettamente con le note minerali.



ABBINAMENTI

Antipasti
Finger food, insalate di mare.

Primi piatti
Portate a base di pesci e crostacei.

Secondi piatti
Calamari alla griglia, polipi, e pesci bianchi al forno.



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

15 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 - 13 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Il Grande Vino della Campania

LACRYMA CHRISTI BIANCO

Vino dal nome prestigioso e dall'origine che si perde nella leggenda: Dio pianse nel ritrovare il golfo di Napoli, un lembo di cielo sottratto a Lucifero e, laddove le sue lacrime caddero, nacque la vite del Lacryma Christi. Considerata la natura straordinaria del territorio, ricchissimo di cenere frammista a lava e lapilli, tra cui a fatica si inerpicava la vite, non è possibile ignorare tanta forza della natura nell'espressione di aromi e sapori.

DENOMINAZIONE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Bianco

VITIGNO

Coda di Volpe 100%

VIGNETO E TERRENO

L'area del Vesuviano è caratterizzata da suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati. L'esposizione è principalmente a Sud-Est su un'altitudine di 170 metri s.l.m.. La densità d'impianto è di circa 2.500 ceppi/ettaro e i sistemi di allevamento sono la raggiera e la spalliera con potatura a guyot.

ETA' DEL VIGNETO

In media 15 anni.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in bianco in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia per almeno un mese.



La Denominazione di Origine Controllata Vesuvio, riconosciuta nel 1983, fa riferimento all'ampia fascia che si sviluppa alle pendici del vulcano, zona di straordinario fascino paesaggistico.

Il vino Lacryma Christi ha denominazione antica, che si perde nella leggenda. Il nome si deve ad un mito da sempre tramandato. Si narra che il Signore, 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.

Storicamente il vino, già famoso presso gli antichi Romani, deve la sua fama e il nome ai monaci che, a partire dal Medioevo, per secoli lo produssero stillando la lacrima dalle uve raccolte nelle vigne vesuviane.

La storia della regione Campania, la Campania Felix dell'epoca romana, deve la sua feracità al Vesuvio, dio e demone di questa terra, per la sua attitudine ad alimentare la vita e ad un tempo a distruggerla.

La presenza del Vesuvio ha avuto influenza determinante sulla ricchezza mineralogica dell'intera area, e di conseguenza sui frutti della terra. L'influenza del mar Tirreno e del complesso vulcanico, l'orografia del territorio e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive dei vitigni autoctoni, in particolare il Piediroso e la Coda di Volpe o Caprettone.



Il terroir

Suolo: Vulcanico, sciolto, molto ricco in minerali, ben drenato

Vitigni: Piediroso e Coda di Volpe

Densità di impianto: 2,500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: raggiera e spalliera con potatura a guyot.

Esposizione: in prevalenza Sud-Est

Altitudine: in media 170 mslm

