



ACQUISTATO IL .....

Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2022

2022

## Piedirosso in purezza per un vino molto tipico



Svinando®

Un grande vino del territorio, spesso, ha origini che si perdono nei secoli. Non fa eccezione questo Lacryma Christi che si produce ai piedi del grande vulcano campano fin dal Medioevo. Allora erano i monaci a coltivare e a raccogliere a piena maturazione le uve migliori per trasformarle in pregiato vino. Oggi sono i tanti viticoltori, piccoli e grandi, appassionati del territorio, ad aver raccolto l'eredità dei monaci e a tramandarla di generazione in generazione, facendola conoscere in tutto il mondo. Mastroberardino propone questa Lacryma Christi rossa, ottenuta da uve Piedirosso in purezza e vinificata in acciaio. Ne risulta un vino caratterizzato dal bel colore rosso rubino, con evidenti sentori di frutta rossa e nera, come marasca e prugna, a cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano, oltre a sensazioni minerali. In bocca è caldo, di grande struttura e morbidezza ma soprattutto dotato di tannini fini ed eleganti.

Difficile pensare alla Campania del vino senza fare riferimento alla cantina Mastroberardino che è una delle più antiche e importanti realtà produttive della regione. Risale addirittura al 1878 quando venne fondata da Angelo Mastroberardino ad Atripalda, alle porte di Avellino. Dopo il disastro della fillossera, la famiglia si impegnò in un lungo processo di riscoperta e soprattutto di valorizzazione dei grandi vitigni autoctoni e delle tipicità dell'Irpinia, convinti di poter avere successo non solo in Campania e in Italia ma in tutto il mondo. Scommessa vinta! Mastroberardino è oggi, infatti, una grandissima realtà che può contare su oltre 250 ettari vitati, divisi in diverse tenute, sparse nelle aree più vocate della regione. E tra i suoi vini si trovano alcune delle etichette campane più premiate dalla critica enologica internazionale.

### La Vigna

**Terreno** Suoli vulcanici, sciolti molto ricchi in minerali e ben drenati

**Esposizione** Sud-Est 170 m s.l.m.

**Allevamento** Spalliera con potatura a guyot

**Densità imp.** 2500 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Campania

**Uve** Piedirosso 100%

**Gradazione** 13,50%

**Temp. Servizio** 16°

**Quando Berlo** pronto da bere può invecchiare oltre 5 anni

**Abbinamento** antipasti: minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati; primi piatti portate con sughi di carne funghi e tartufi; secondi piatti : carni bianche e rosse.

**Vinificazione** Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con un affinamento di almeno un mese in btg

**Sensazioni** Si evidenziano aromi di marasca e prugna a cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821