ACQUISTATO IL .....

# Lacryma Christi Rosso DOP 2021 2021

## Rosso campano di carattere

Lacryma Christi Rosso DOP, di Famiglia Pagano, è un vino rosso strutturato, prodotto da uve Piedirosso e Sciascinoso provenienti da vigneti situati nell'area del Parco Nazionale del Vesuvio. Il Piedirosso, autoctono campano, è noto per la sua rusticità e per la sua capacità di dare vini di corpo e struttura. Lo Sciascinoso, anch'esso autoctono campano, completa il blend conferendo al vino morbidezza e aromi fruttati. L'area del Parco Nazionale del Vesuvio, è una zona collinare, caratterizzata da un clima mediterraneo temperato. Il terreno qui è di natura vulcanica, ricco di minerali e ben drenato, ideale per la coltivazione di uve di qualità. Nel calice il Lacryma Christi si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso si percepiscono sentori fruttati di prugna, ciliegia e fragola, accompagnati da note speziate di pepe nero e vaniglia. In bocca, invece, il vino è caldo e morbido, con una buona struttura tannica e un finale persistente. Rosso corposo, questo Lacryma Christi si abbina bene a piatti di carne rossa, formaggi stagionati e cibi speziati. Perfetto per accompagnare arrosti, braciole, cacciagione e formaggi saporiti. Buono fin da subito, può anche essere conservato per alcuni anni in cantina per evolvere il suo gusto e le sue caratteristiche.

L'azienda vinicola Famiglia Pagano nasce a metà del Novecento a Boscoreale, alle pendici del Vesuvio, dalla passione di Andrea. La sua tenacia e il suo amore per la terra lo spingono a coltivare uve pregiate in un territorio all'epoca dominato dalla produzione di pomodoro DOP. Trent'anni dopo, Andrea, affiancato dalla moglie Raffaella, trasforma la sua passione in un'attività di vinificazione vera e propria. Ancora una volta una scelta coraggiosa e controcorrente che si rivela però vincente. Oggi la tradizione familiare viene portata avanti dalle nuove generazioni, con Ludovica, dottoressa in Enologia, e Andrea Jr., nipote del fondatore, che decidono di trasferire l'attività a Luogosano, in provincia di Avellino, cuore pulsante della produzione del Taurasi. 36 ettari di vigneti ad Avellino, Benevento, Napoli e Salerno, curati con scrupolo e dedizione. In particolare la biodiversità e l'ecosistema sono preservati grazie all'utilizzo di tecniche di coltivazione sostenibili, che garantiscono uve di altissima qualità. La cantina, situata in una posizione privilegiata tra i vigneti, è un connubio perfetto tra modernità e tradizione. Le tecnologie avanzate per la vinificazione si integrano armoniosamente con le antiche tecniche di produzione, dando vita a vini unici e raffinati.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Medio impasto e profondo |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo DOC |
| **Provenienza** | Campania |
| **Uve** | Piedirosso e Sciascinoso |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | 0 |
| **Sensazioni** | Colore rosso rubino, con sentori fruttai come la prugna, ciliegia e fragola. |



© 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