



ACQUISTATO IL

"Munazei" Rosato Lacryma Christi del Vesuvio DOC 2022 2022

Piacevolmente scorrevole e fresco



Per chi vuole un rosato unico e particolare, Munazei, Lacryma Christi Del Vesuvio Doc, è la bottiglia giusta. Perché nasce da una vinificazione in purezza di uve Piedirosso, tipiche della zona, ma soprattutto nasce da vecchie vigne ancora su piede franco. Siamo in collina, a circa 250-300 metri sul livello del mare, a Tirone della Guardia, all'interno del Parco Nazionale Vesuvio. Si parte da una selezione manuale delle uve, cui segue la consueta diraspatura e circa 5 ore di macerazione sulle bucce. A quel punto, quando il mosto si è colorato quel tanto che basta, si passa alla fase di fermentazione a temperatura controllata. Questa impiega circa 20 giorni a giungere a conclusione, e subito dopo il vino viene lasciato in contenitori di acciaio per 6 mesi e altri 2 in bottiglia. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore cerasuolo brillante, con un intrigante bouquet che richiama i fiori di geranio, la frutta fresca e un sottile ricordo di minerale. In bocca si rivela un vino piacevolmente scorrevole e fresco.

Ci troviamo in Campania, sulle pendici del Vesuvio. Qui si trova Casa Setaro, nata dall'iniziativa di una famiglia che, con grande dedizione, si è dedicata negli ultimi anni alla valorizzazione e alla riscoperta degli antichi vitigni autoctoni della regione, alcuni a rischio di estinzione, come il Caprettone. La produzione avviene nel pieno rispetto dell'ambiente, per dar vita a una gamma di vini rappresentativi del proprio territorio. Ma con un occhio sempre rivolto all'innovazione e al futuro. A gestire l'impresa c'è Massimo Setaro, affiancato dalla moglie Maria Rosaria. Insieme salvaguardano la storia della viticoltura vesuviana con amorevole fare sartoriale. La vigna, a piede franco, è il cuore di Casa Setaro. Dodici ettari, situati a un'altitudine compresa tra i 200 e i 350 metri sul livello del mare, con suoli vulcanici in grado di conferire ai vini un carattere tutto particolare.

La Vigna	
Terreno	di origine vulcanica
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000
Il Vino	
Tipologia	Rosato Fermo Secco DOC
Provenienza	Campania
Uve	100% piedirosso
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: selezione manuale delle uve, diraspatura e 4-6 ore di macerazione sulle bucce, poi sgrondo del mosto fiore e fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni
Sensazioni	Note degustative cerasuolo brillante, con sentori floreali di gerani, lievemente fruttato, con refoli minerali. Scorrevole in bocca, fresco e lungo con piacevole acidità

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