

LACRYMA CHRISTI BIANCO

La leggenda vuole che l'origine della vite sul Vesuvio si debba alle lacrime di Gesù. In uno scenario sorprendente, sulle pendici di uno dei più grandi vulcani d'Europa, le nostre migliori varietà autoctone a bacca bianca danno vita al Lacryma Christi.

Denominazione

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC

Uve

Coda di Volpe e Falanghina

Fermentazione

In serbatoi di acciaio a 16/18 °C.

Maturazione

Circa 5 mesi in serbatoi di acciaio con permanenza sui propri lieviti.

Esame organolettico

Giallo paglierino cristallino. Profumi freschi di frutti bianchi e scorze di agrumi. Buona persistenza aromatica; in bocca è morbido, fresco e con una elegante componente minerale.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, accompagna qualsiasi tipo di antipasto e piatti a base di pesce e verdure.



FEUDI DI SAN GREGORIO

Loc. Cerza Grossa, 83050 Sorbo Serpico AV

T. +39 0825 986683

www.feudi.it – info@feudi.it