



MONTESOLE®

MONTESOLÆ LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO DOC



Annata di vendemmia	2019
Tipologia	Rosso a Denominazione di Origine Controllata
Gradazione alcolica	12,65% vol
Uve	100% Piediroso
Caratteristiche visive	Rosso rubino
Caratteristiche olfattive	Sentori di violetta e marasca con leggera nota speziata
Caratteristiche gustative	Gusto armonico, di medio corpo
Temperatura di servizio	15-18°C
Abbinamento	Antipasti di affettati, insaccati e formaggi di media stagionatura, primi al sugo di carne, arrostiti di carni rosse, Fusilli al Ragù napoletano
Shelf life	Fino a 10 anni dalla data di imbottigliamento
Metodo di conservazione	Conservare in luogo fresco (12-14° C, umidità 65-75%), al riparo da fonti di luce, fonti di calore, sbalzi di temperatura e odori intensi
N. di bottiglie prodotte	6.000
Primo anno di produzione	2002
Zona di produzione	Vigneti selezionati dell'area D.O.C. Lacryma Christi alle falde del Vesuvio in provincia di Napoli, Italia
Terreni	Vulcanici, coltivazioni a cordone speronato
Età media dei vigneti	19 anni
Rese	Uva per ettaro 90 q/ha Uva a vino 1,47 Kg/l
Vendemmia	Raccolta manuale intorno alla metà di ottobre, trasporto in cassette di peso non superiore a 20 Kg
Vinificazione & affinamento	Macerazione a freddo, fermentazione a bassa temperatura controllata, affinamento in rovere, serbatoi inox a temperatura controllata, bottiglia
Dati analitici	Acidità totale 5,7 g/l, Zuccheri residui 2,60 g/l, SO ₂ libera 28 mg/l

Le origini del nome Lacryma Christi risalgono alla notte dei tempi: un mito 'canonico' narra di vigne sorte dal pianto di Cristo a seguito della caduta agli Inferi dell'angelo Lucifero, anche se questa versione riflette solo in parte le profondità del lago di leggende pagane e fonti popolari che ancor oggi si riversano attorno a questo affascinante mistero. Di certo sappiamo che nella sua versione Rosso è prodotto principalmente dalle uve Piediroso (Per'e' palummo' in napoletano), coltivate in soli 15 piccoli paesi alle falde del Vesuvio. Il nostro Lacryma Rosso dopo almeno 3 mesi di affinamento in barriques di rovere si veste di un rubino acceso, adornandosi con profumi di violetta e marasca e chiudendo con una piacevole nota speziata. Il gusto corposo e vellutato rende perfetto l'abbinamento con antipasti di terra a base di affettati, insaccati e formaggi di media stagionatura, primi piatti al sugo di carne e arrostiti aromatizzati di carni rosse.

P.I.V.A e C.F. **01792160648**
C.C.I.A **104385**
R.I. **AV2632**
Cod. ACCISA **AVV00007C**

MONTESOLE s.r.l.
83038 SERRA DI MONTEFUSCO
AVELLINO ITALIA

Tel. **+39.0825.963972**
Fax. **+39.0825.963970**
e-mail **info@montesole.it**
Sito **www.montesole.it**