



*Nyxaria*

## Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

*Denominazione di Origine Protetta*

**Uve:** Falanghina 20%, Caprettone 80%

**Zona di produzione:** area di produzione Monte Somma

**Esposizione ed altimetria:** terreni montuosi esposti a sud

**Tipologia di terreni:** Sabbioso Vulcanico con presenza di pietra pomiche e lapilli

**Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot

**Densità di impianto:** 3000 ceppi per ettaro

**Resa uva kg/ha:** 6000

**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di ottobre

**Tecniche di vinificazione:** Diraspapigiatura delle uve, segue decantazione statica per 24 ore, successivamente il solo mosto fiore viene fermentato a temperatura controllata

**Affinamento:** 3 mesi su fecce fini con batonnage segue imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** giallo paglierino al naso note di frutta bianca (pesca, mela, albicocca ) presenza di note floreali come ginestra. Sorso fresco, sapido, vibrante con un finale dalla lunga acidità e persistenza

**Alcol svolto (% in volume):** 12/13

**Abbinamenti:** ideale con antipasti di mare/terra, primi delicati, pesce, formaggi di media stagionatura e mozzarella di bufala



TORRE VARANO

Azienda Agricola Torre Varano

Contrada Torreuono, Torrecuso, BN 82030

**Tel.:** 0824 876372

**Mail:** info@torrevarano.it

**Web:** www.torrevarano.it