

novità 2022



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