

Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

LACRYMA CHRISTI ROSSO



IL COLORE

Rosso rubino.



IL PROFUMO

In evidenza aromi di marasca e prugna, cui si aggiungono note speziate di pepe e chiodi di garofano e sensazioni minerali.



IL SAPORE

Caldo, di grande struttura e morbidezza, dotato di tannini fini, ripropone al gusto le note fruttate e speziate.



ABBINAMENTI

Antipasti

Zuppe di legumi, salumi, formaggi freschi e stagionati.

Primi piatti

Paste o polente con sughi di carne, funghi e tartufi.

Secondi piatti

carni rosse elaborate, pesce spada cotto alla griglia.



POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.



CARATTERI SENSORIALI

Seguici sui social



Mastroberardino

1878

Il Grande Vino della Campania

LACRYMA CHRISTI ROSSO

Dal nome prestigioso e dall'origine leggendaria, ottenuto dal vitigno Piediroso, coltivato nell'area Vesuviana ricca di cenere. La natura sanguigna del territorio, catturata in bottiglia, si esprime nel tempo anche dopo un lungo invecchiamento.

DENOMINAZIONE

Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rosso

VITIGNO

Piediroso 100%

VIGNETO E TERRENO

L'area del Vesuviano è caratterizzata da suoli vulcanici, sciolti, molto ricchi in minerali e ben drenati. L'esposizione è principalmente a Sud-Est su un'altitudine di 170 metri s.l.m.. La densità d'impianto è di circa 2.500 ceppi/ettaro e i sistemi di allevamento sono la raggiera e la spalliera con potatura a guyot.

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione classica in rosso in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e affinamento in bottiglia per almeno un mese.



PROFILO DEL VINO



La Denominazione di Origine Controllata Vesuvio, riconosciuta nel 1983, fa riferimento all'ampia fascia che si sviluppa alle pendici del vulcano, zona di straordinario fascino paesaggistico.

Il vino Lacryma Christi ha denominazione antica, che si perde nella leggenda. Il nome si deve ad un mito da sempre tramandato. Si narra che il Signore, riconoscendo nel Golfo di Napoli un lembo di cielo strappato da Lucifero durante la caduta verso gli inferi, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorse la vite del Lacryma Christi.

Storicamente il vino, già famoso presso gli antichi Romani, deve la sua fama e il nome ai monaci che, a partire dal Medioevo, per secoli lo produssero stillando la lacrima dalle uve raccolte nelle vigne vesuviane.

La storia della regione Campania, la Campania Felix dell'epoca romana, deve la sua feracità al Vesuvio, dio e demone di questa terra, per la sua attitudine ad alimentare la vita e ad un tempo a distruggerla.

La presenza del Vesuvio ha avuto influenza determinante sulla ricchezza mineralogica dell'intera area, e di conseguenza sui frutti della terra. L'influenza del mar Tirreno e del complesso vulcanico, l'orografia del territorio e l'esposizione prevalente dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive dei vitigni autoctoni, in particolare il Piediroso e la Coda di Volpe o Caprettone.



Il terroir

Suolo: Vulcanico, sciolto, molto ricco in minerali, ben drenato

Vitigni: Piediroso e Coda di Volpe

Densità di impianto: 2,500 ceppi/ha

Sistema di allevamento: raggiera e spalliera con potatura a guyot.

Esposizione: in prevalenza Sud-Est

Altitudine: in media 170 mslm

