

Lacryma Chrysti Rosato
D.O.C. del Vesuvio



Product name
LACRYMA CHRISTI

Appellation
VESUVIUS PINK D.O.P.

Grape mix
*65% PIEDIROSSO+
35%AGLIANICO*

Production area
VESUVIUS NAPLES

Vine-cultivated surface
25 hectares

Exposure and altitude
*From 300 to 500 m above
the sea level*

Type of soil
Solidified lava

System of cultivation
Guyot

Plant density
1,800 vines per ha.

Yield per hectare
100 t/ha

Harvest period
Late October.

Vinification
*Destemming – crushing
and maceration at a
controlled temperature
for 3 days.*

Ageing
In stainless steel

Bottling
*February following
The harvest*

Historical notes
*Roman writer
Plinio il Vecchio*

Organoleptic features
*Alcoholic content 12,50%.
Color pink, vinous aroma
And a dry taste.*

Excellent with
*Is accompanied with dishes
of fish, shellfish,
seafood, and in particular
the Neapolitan pizza*

Nome del prodotto
LACRYMA CHRISTI

Denominazione
VESUVIO ROSATO D.O.C.

Uvaggio
*65% PIEDIROSSO +
35% AGLIANICO*

Zona di produzione
VESUVIO NAPOLI

Superficie vitata
25 ettari

Esposizione e altimetria
Dai 300 ai 500 mt. S.l.m.

Tipologia dei terreni
Lava solidificata

Sistema di allevamento
Guyot

Densità impianto
1800 Piante per ha.

Resa per ettaro
100 q/ha

Periodo di raccolta
Fine ottobre

Tecnica di Vinificazione
*Diraspa – pigiatura e macerazione
a temperatura controllata per
3 giorni*

Affinamento
In acciaio

Imbottigliamento
*Mese di febbraio successivo
alla vedemmia*

Cenni storici
*Plinio il Vecchio
scrittore Latino*

Caratteristiche organolettiche
*Gradi 12,50% vol.
Di colore rosato, dal profumo
Vinoso e dal sapore asciutto.*

Abbinamenti consigliati
*Si accompagna con piatti base
di pesce, crostacei, frutti di mare
e in particolare
alla pizza napoletana.*

Azienda Vitivinicola
ENOΔELTA[®]