

960	10-giu-15	EVE NTO	32, GRANCHIO		VITIGNI
2013	12,5°	PRO DUTT CPT NO	CPT CONS PROD TIPICI		CODA DI VOLPE
€ 7,40	provenienza	ME	BORGIO SAN MICHELE		FALANGHINA
DOC IGT			LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO	TIPO LOGI A	BIANCO SECCO
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	COMMENTO BREVE ...	
2,5	2,5	7,6	Z	PAGLIERINO MOLTO CHIARO, FRESCO, FLOREALE, RETROGUSTO GRADEVOLMENTE	
			Z	AMAROGLIOLO.	
			Z		
			Z		



"Haec iuga quam Nysae colles plus Bacchus amavit
- Bacco amò queste colline più delle native colline di Nisa" (Marziale).

NOTE DI WIKIPEDIA

Colore: giallo paglierino più o meno carico, con riflessi dorati;

Profumo: gradevolmente vinoso, di un profumo intenso che ricorda le ginestre vesuviane con un trionfo di tonalità fruttate che vanno dalla mela cotogna, molto matura, a note di ananas, banana e pesca gialla;

Sapore: secco e leggermente acidulo, ben strutturato, con un aroma fruttato-floreale di notevole persistenza aromatica;

Vitigni: Coda di Volpe bianca e/o Verdeca (min 80%), Falanghina e/o Greco (max 20%);

Gradazione alcolica: minimo 12%;

Produzione: massimo 100 qli/Ha, con una resa alla vinificazione non superiore al 65%;

Degustazione: il Lacryma Christi del Vesuvio va servito a 10-12 °C in calici di moderata ampiezza;

Accostamenti: a cospetto della sua elevata alcolicità il gusto morbido lo rende piacevole in particolar modo se accostato a sauté di vongole, crostacei, zuppa di pesce, risotto spigola e asparagi, verdure con formaggi freschi, impepata di cozze, tortini di ricotta profumati alle erbe.

Il Lacryma Christi Bianco viene utilizzato per produrre sia uno Spumante che un vino Liquoroso.

NON MI SENTO DI CONTRADDIRE PIÙ DI TANTO L'AUTOREVOLE GIUDIZIO DI WIKIPEDIA, PERÒ TUTTE QUELLE NOTE AROMATICHE E DI GUSTO NON LE HO NOTATE. COMUNQUE UN OTTIMO VINO