

CASASETARO

Scheda Tecnica

Don Vincenzo

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Riserva



Tappo naturale



Uve 70% Piediroso 30% Aglianico, guyot, a piede franco
Grapes 70% Piediroso 30% Aglianico, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia, Parco Nazionale Vesuvio
Production area 250-350 slm Bosco del Monaco e Tirone della Guardia, Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e criomacerazione fino a 72 ore, fermentazione a temperatura controllata per circa 12 giorni
Vinification manual grape selection, destemming and cryomaceration up to 72 hours, checked fermentation for about 12 days



Affinamento in botti grandi di rovere francesce per 24 mesi, riposo altri 6 mesi in bottiglia
Aging 24 months on big French oak barrels, then 6 months in bottle



Note degustative color rosso rubino intenso con riflessi granato, floreale e fruttato con sentori di gerani e ciliegie, con bel finale ammandorlato, note vulcaniche e speziate. Tannino sottoso e vellutato, gusto di grande equilibrio e persistenza
Tasting notes intense ruby red color with garnet reflections, floral and fruity with hints of geraniums and cherries, with sweet almond on the finish, and volcanic and spicy notes. Texture subtle and velvety tannins, well balanced and very persistent



Volume alcolometrico 14% Vol.
Alcohol 14% Vol.



Temperatura di servizio 14-16°C
Serving temperatures 14-16°C



Formato bottiglia 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri
Bottle size 0,75 litri - 1,5 litri - 3 litri



Misure cartone Da 6 bottiglie: 12800 cm³
Da 12 bottiglie: 24576 cm³



www.casasetaro.it

