



È il nome della pia donna che, nel lontano 305 dc, quando **San Gennaro** subì il martirio, raccolse il suo sangue nelle due ampolle che sono poi giunte a noi. Secondo la leggenda, essa era la nutrice di quello che poi sarebbe divenuto il santo protettore di **Napoli** e della **Campania** intera. Ed è, per l'appunto, il nome che abbiamo scelto per il nostro **Lacryma Christi bianco** del **Vesuvio**. Bianco e puro come come sa essere solo il sentimento d'amore di una madre per il proprio figlio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo paglierino, al naso è molto intenso: prevalgono le note fruttate di pesca, albicocca, unitamente ad una notevole mineralità. Equilibrato ed elegante al palato, di facile beva e notevole persistenza.

*It is the name of the noblewoman who, in the distant year 305 AD, when **Saint Januarius** suffered martyrdom, collected his blood in the two ampoules that have come down to us. According to legend, she was the nurse of the man who would later become the patron saint of **Naples** and of the entire **Campania** region. And it is precisely the name we chose for our **Lacryma Christi Bianco** del **Vesuvio**. White and pure, like only a mother's love for her child can be.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Straw yellow in colour, the nose is very intense, with prevailing fruity notes of peach and apricot, accompanied by a pronounced minerality. Balanced and elegant on the palate. palato, di facile beva e notevole persistenza.

EUSEBIA

VESUVIO LACRYMA CHRISTI BIANCO

DENOMINAZIONE Lacryma Christi Bianco D.O.C.

COMPOSIZIONE Caprettone 80%; Falanghina 20%

ZONA DI PRODUZIONE Ercolano, Napoli

ANNO DI IMPIANTO 2010

ALTITUDINE 280 m s.l.m.

TERRENO Pozzolanicco, ricco di lapillo, acido

ESPOSIZIONE Nord-Ovest

DENSITÀ DI IMPIANTO 5.000 ceppi per ettaro

FORMA ALLEVAMENTO Spalliera con potatura a Guyot

RESA 60 quintali per ettaro

PERIODO DI RACCOLTA Prima decade di ottobre

AFFINAMENTO Permanenza per circa 3 mesi in acciaio,

affinamento di circa 3 mesi in bottiglia

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Piatti a base di pesce e crostacei

VOLUME ALCOLOMETRICO 13%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8°C

FORMATI DISPONIBILI 0,75 lt

DENOMINATION Lacryma Christi Bianco D.O.C.

GRAPE COMPOSITION Caprettone 80%; Falanghina 20%

PRODUCTION AREA Ercolano, Naples

YEAR OF PLANTING 2010

ALTITUDE 280 m a.s.l.

SOIL Pozzolanico soil, rich in lapilli, acidic

EXPOSURE North-West

PLANTING DENSITY 5,000 vines per hectare

TRAINING SYSTEM Trellis with Guyot pruning

YIELD 60 quintals per hectare

HARVEST PERIOD First ten days of October

AGEING In stainless steel for approximately 3 months,

followed by bottle ageing for about 3 months

RECOMMENDED PAIRINGS Fish- and shellfish-based dishes

ALCOHOL CONTENT 13%

SERVING TEMPERATURE 14 - 8°C

AVAILABLE FORMATS 0,75 lt





**MASSERIA
DELLO SBIRRO**

TERRE DEL VESUVIO

masseriadellosbirro.it   