



Munazei

Lacryma Christi del Vesuvio Doc



Uve 100% Caprettone, guyot, a piede franco
Grapes 100% Caprettone, guyot, ungrafted vine



Zona di produzione 250 slm Bosco del Monaco, Parco Nazionale Vesuvio
Production area 250 slm Bosco del Monaco, National Park of Vesuvius



Vinificazione selezione manuale delle uve, diraspatura e sgrondo del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata per circa 20 giorni
Vinification manual grape selection, destemming and dripping of the must-flower, checked fermentation for 20 days



Affinamento in acciaio per 6 mesi e per altri 2 mesi in bottiglia
Aging in stainless steel for 6 months and then 2 months in bottle



Note degustative color giallo paglierino, fruttato e saporito, con note di fiori bianchi e agrumi a polpa gialla, con rimandi balsamici.
Sapido e intrigante, con buona freschezza e persistenza
Tasting notes straw yellow color, fresh and fruity, with aromas of white flowers and yellow pulp citrus-fruits, with balsamic notes.
Savory and insinuating, with good freshness and persistence



Volume alcolometrico 13% Vol.
Alcohol 13% Vol.



Temperatura di servizio 10-12°C
Serving temperatures 10-12° C



Formato bottiglia 0,75 litri
Bottle size 0,75 l

via Bosco del Monaco, 34 80040 Trecase (Na)
tel 081 862 8956 / info@casasetaro.it

www.casasetaro.it

