



I TRE MORI



LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO

denominazione
di origine controllata

ANNATA

2016

UVAGGIO

70% Coda di Volpe e 30% Falanghina

TIPOLOGIA

Bianco a Denominazione di Origine Controllata

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

TIPOLOGIA DI TERRENO

Vulcanico - sabbioso

ALTIMETRIA DEI VIGNETI

250 - 350 mt s.l.m.

PROVENIENZA DELLE UVE

Vesuvio

METODO DI RACCOLTA, EPOCA

Manuale in cassette, inizio ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox, bottiglia

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Albicocca, ananas e ginestra

GUSTO

Pieno e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

ABBINAMENTI

Pesci alla griglia, formaggi freschi

VINTAGE

2016

GRAPES

70% CODA DI VOLPE / 30% FALANGHINA

CLASS

Dry White wine DOC

ALCOHOL CONTENT

13%

SOIL TYPE

Volcanic - sandy soil

VINEYARDS ALTITUDE

250 - 350 mt AMSL

GRAPES ORIGIN

Vesuvio

HARVEST METHOD&AGE

Handpicked harvest, beginning of October

WINEMAKING

Cold maceration, soft pressing,
fermentation at controlled temperature

AGEING&REFINING

Stainless steel, bottle

COLOUR

Straw Yellow

OLFACTORY FEATURES

Apricot, Pineapple and scotch broom

TASTE

Full bodied and persistent

SERVING TEMPERATURE

10-12°C

FOOD PAIRING


Grilled seafood, fresh cheeses



I TRE MORI

www.itremori.it - info@itremori.it

 +39 081 8616169

 +39 338 6660498 (Ciro)