CANTINE
ASTRONI

CRATERE ROSSO

Lacryma Christi del vesuvio rosso
denominazione di origine protetta

La fama di questo meraviglioso angolo di mondo ha fatto fiorire miti e leggende: “Dio riconoscendo nel golfo di Napoli un lembo di cielo asportato da Lucifero, pianse e laddove caddero le lacrime divine sorsero le viti del Lacryma Christi”

SCHEDA TECNICA

Tipologia | Lacryma Christi del vesuvio rosso d.o.c.

Vitigno | Piedirosso, Aglianico e Sciascinoso

Zona di produzione | Agro Vesuviano

Terreno | franco - sabbioso

Sistema di allevamento | pergola bassa e cordone speronato

Produzione per ettaro | 70-80 quintali

Epoca di vendemmia | terza decade di Ottobre

Raccolta | manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | macerazione più o meno lunga con delestagee

Fermentazione | acciaio per 2 settimane

Temperatura di fermentazione | 24° - 26° C

Affinamento | in acciaio e bottiglia

Grado alcolico | 12,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso intenso, al naso presenta un’ampia complessità con evidenti note speziate accompagnate da profumi di liquirizia, fieno e leggere sfumature di violetta. In bocca è dotato di buona persistenza, freschezza e struttura.

CANTINE DEGLI ASTRONI S.r.l via Sartania 48 - 80126 Napoli
www.cantineastroni.com - info@cantineastroni.com - tel (+39) 081 5884182

CANTINE
ASTRONI

CRATERE ROSSO

Lacryma Christi del vesuvio rosso
protected designation of origin

This wonderful corner of the world has given rise to myths and legends. "God recognized the gulf of Naples as a strip of sky removed by Lucifer. He wept and where his divine tears fell, Lacryma Christi vines arose"

TECHNICAL SHEET

Grape variety | Piedirosso, Aglianico, Sciascinoso

Production area | Agro Vesuviano

Soil | predominantly sandy

Training system | low arbour and cordon spur system

Yield | 70 - 80 quintals

Harvest period | late October

Harvest | manual

VINIFICATION

Technical prefermentation | slightly long maceration with delestage

Fermentation | 2 weeks in stainless steel

Fermentation temperature | 24° - 26° C

Refining | in stainless steel and bottle

Alcohol content | 12,5%

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

An intense red color. The nose presents a generous complexity with evident spicy notes accompanied by fragrances of licorice, straw, and slight nuances of violet. It has a good persistence, freshness and structure in the mouth.

CANTINE DEGLI ASTRONI S.r.l via Sartania 48 - 80126 Napoli
www.cantineastroni.com - info@cantineastroni.com - tel (+39) 081 5884182