FAMIGLIA
PAGANO
LUOGOSANO

LACRYMA CHRISTI

VESUVIO DOC
BIANCO

UVE: coda di volpe 90%, falanghina 10%

ZONA DI PRODUZIONE:
area vesuviana

PERIODO DI VENDEMMIA:
inizio ottobre

SENSAZIONI:
colore giallo paglierino con profumo pulito di floreale come ginestra, biancospino e fruttato come albicocca. al sapore secco, morbido, asciutto e armonioso e persistente che richiama le sensazione olfattive.

ABBINAMENTI:
si consiglia di servirlo ad una temperatura tra gli 8° ed i 10° c, su antipasti di mare, minestre e piatti a base di pesce.

GRAPES: 90% Coda di Volpe, 10% Falanghina

PRODUCTION AREA:
vesuvian area

HARVEST PERIOD:
early October

TASTES:
yellow straw color with a clean aroma of floral notes such as broom, hawthorn, and fruity notes like apricot. the taste is dry, soft, dry, and harmonious with persistent aromatic sensations.

PAIRINGS:
it is recommended to serve it at a temperature between 8°C and 10°C, with seafood appetizers, soups, and fish-based dishes.