



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Villa Dora

LACRYMA CHRISTI

SCHEDA TECNICA

Da un vigneto aziendale piantato nel 1980, con una densità di 5000 piante per ettaro.

 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Lacryma Christi del Vesuvio DOC
 UVAGGIO	Piedirosso, Aglianico
 EVOLUZIONE	6 anni
 VOLUME IN ALCOL	13%
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	Medio



Villa Dora

LACRYMA CHRISTI

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino cupo;
-  al naso esprime sentori di frutti di bosco al naso accompagnati da una speziatura leggera che si fonde perfettamente. Il finale è minerale;
-  al palato è pieno, con un corpo ampio, di buona acidità, nel finale la nota sapida persiste nel tempo.



VINIFICAZIONE

-  Lacryma Christi Rosso, da uve piedirosso e aglianico con il tipico carattere territoriale. Le vigne da cui l'uva proviene sono impiantate nel 1980, su suolo vulcanico.
-  Vendemmia manuale con selezione in vigna solo delle migliori uve, con l'obiettivo di creare un vino preciso e pieno di carattere. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e affinamento in legno di secondo e terzo passaggio per 16/18 mesi a cui ne seguono altri 8 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo blend di piedirosso e aglianico è intenso, persistente, con un tannino e una sapidità che rendono molto piacevole la beva: richiede abbinamenti di carattere pari al suo per cui i secondi piatti di carne sono l'ideale. Provatelo con stracotto di manzo al tartufo nero.

- **UN VINO DI CORPO**
- **INTENSO**
- **CARNI E PIATTI ELABORATI**

STRACOTTO DI MANZO AL TARTUFO NERO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La freschezza e il corpo di questo Lacrima Christi si sposano perfettamente con la grassezza e untuosità dell'arrosto, per un abbinamento di estrema soddisfazione e raffinatezza.



LASAGNA NAPOLETANA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La felicità è fatta di vari strati di sfoglie di pasta ripiene con un ragù composto da ricotta vaccina, uova sode, polpettine, caciocavallo e formaggio grattugiato. Un abbinamento perfetto.



LA CANTINA

Villa Dora ha otto ettari vitati nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio, a Terzigno (tre km da Pompei) a cui se ne aggiungono cinque di oliveto di 60 anni all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, nella zona di Terzigno. L'esposizione è a sud-ovest, a un'altitudine di 250 metri sul livello del mare. L'azienda porta il nome della moglie del proprietario, Dora. Fin dai primi passi, dal 1997, la cantina dedica alla produzione di vini eccellenti attraverso il ripensamento radicale delle colture per creare le basi di una produzione di alta qualità.



Ecco quindi la scelta di coltivare in biologico, con l'intendimento di operare sempre, in ogni fase dell'attività aziendale, secondo il più basso impatto ambientale possibile. Biodiversità, basso impatto ambientale e ricerca si riversano negli ottimi vini di Villa Dora e si ritrovano nel bicchiere.



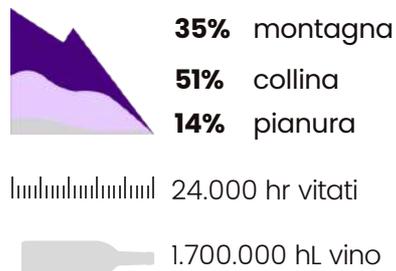


Veduta su l golfo di Napoli e sul vesuvio

LA REGIONE: CAMPANIA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

TRADIZIONE MILLENARIA, COLTIVAZIONE TRADIZIONALE VALORIZZAZIONE DELLE VARIETÀ AUTOCTONE E DEI TERROIR

La viticoltura in Campania affonda le radici nella tradizione greca, quando numerosi vitigni oggi considerati autoctoni furono introdotti dagli ellenici. L'oidio e la fillossera arrivarono più tardi che altrove, ma i danni furono ingentissimi e la strada della qualità venne imboccata solo a partire dagli anni '80.

Recentemente i vini Campani registrano incredibili successi grazie ad una produzione caratterizzata da un'**agricoltura di tipo tradizionale**, con una forte attenzione alla **salvaguardia dell'ambiente** e alla **sostenibilità**. Molte delle aziende vitivinicole campane sono a **conduzione familiare** e producono vini di alta qualità in piccole quantità.



Vigneti rossi nella zona del Sannio

LA REGIONE: CAMPANIA

TERRITORI



- Galluccio
- Falerno del Massicio
- Aversa
- Campi Flegrei
- Ischia
- Vesuvio/Capri/Costa di Amalfi
- Penisola sorrentina
- Castel San Lorenzo
- Cilento
- Avellino
- Fiano di Avellino

DENOMINAZIONI

4 DOCG

15 DOC

10 IGT

- Guardia Sanfromonti
- Solopaca
- Sant'Agata dei Goti
- Sannio
- Benevento
- Greco di Tufo

In generale, la viticoltura campana è caratterizzata da una grande varietà di terroir e varietà autoctone, che danno origine a vini di grande qualità e personalità, ognuno con le sue caratteristiche uniche

Per molti anni l'imponente **Taurasi** DOCG è stato l'unico vino l'unico vino ad essere insignito della DOCG, ma dal 2003 sono state riconosciute anche il **Greco di Tufo** DOCG e il **Fiano di Avellino** DOC e dal 2011 anche l'**Aglianico del Taburno** si fregia della menzione.

Nel resto della regione si contano anche **15 DOC** e **10 IGT**.



Vista panoramica dei terrazzamenti sull'isola di Ischia

LA REGIONE: CAMPANIA

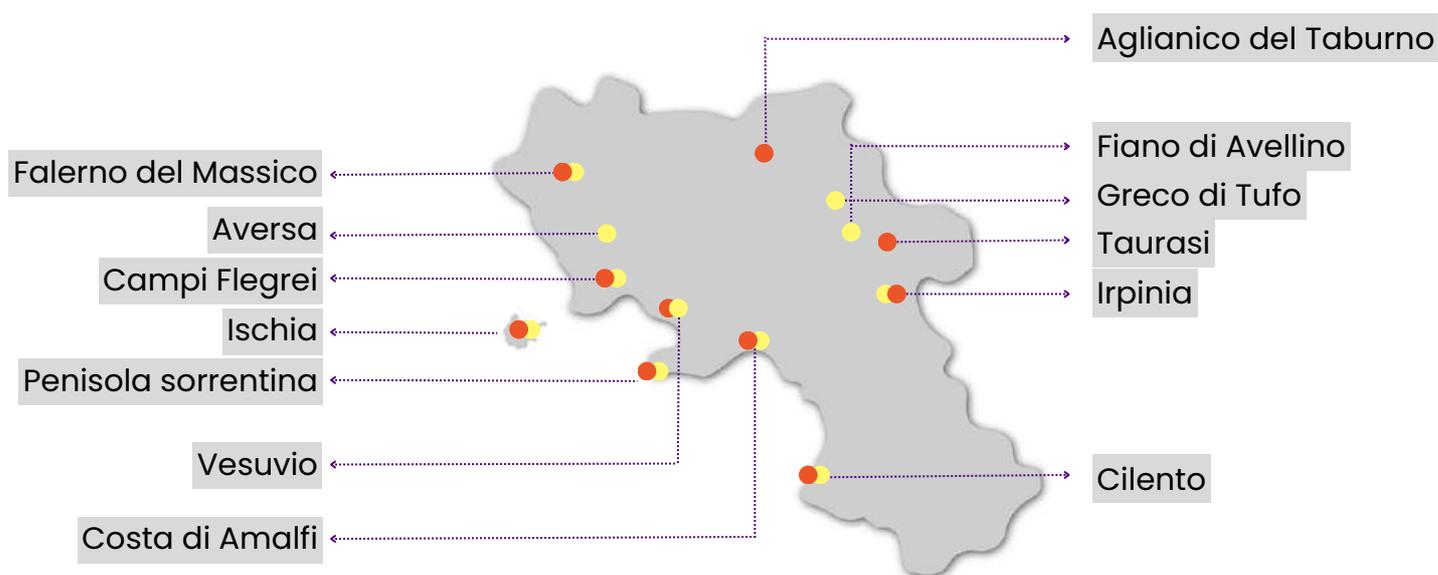
Oltre alle famose denominazione già citate il territorio campano è costellato di vini qualitativamente eccellenti prodotti con uve autoctone e internazionali. Ecco una cartina con i principali vini della regione:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





VESUVIO

Le prime testimonianze si rintracciano in Aristotele, il quale racconta che i Tessali impiantarono le viti nella zona dal V secolo a.C. Il Vesuvio è tra il Golfo di Napoli, le impetuose catene dei Monti Lattari e l'Appennino Irpino. Il territorio beneficia dei venti provenienti dal mare che, uniti a quelli dei monti, garantiscono alla vite il microclima ideale per vegetare e produrre uve di straordinaria qualità. Il suolo è formato da depositi di ricaduta o di flusso e da depositi vulcanoclastici. L'area di produzione si divide in: Vesuvio e Monte Somma.

Il Vesuvio ha morfologia irregolare. La vicinanza al mare e la presenza di un microclima più mite caratterizzano i vini prodotti su tale versante. Il Monte Somma è la facies più tranquilla e rigogliosa del Vulcano, con i suoi boschi e i terrazzamenti eroici. Le forti escursioni termiche e il microclima fresco e umido caratterizzano i vini prodotti su questo versante. I vitigni autoctoni più coltivati sono: piedirosso e caprettone. Altre uve del territorio sono coda di volpe, aglianico e falanghina.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO