



## CRUNA DELAGO

Il **CRUna deLago** è il frutto di una scrupolosa selezione in vigna dei grappoli migliori. Il suo bouquet dona inizialmente note minerali, tipiche delle rocce effusive che riportano alla recente attività vulcanica, poi arriva la freschezza delle notti di mezza estate ed infine si avverte una caratteristica sapidità tipica delle brezze marine.

<b>tipologia</b>	campi flegrei doc
<b>uva</b>	falanghina 100%
<b>terreno</b>	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
<b>esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>altitudine</b>	da 50 a 150 metri sul livello del mare
<b>allevamento</b>	Guyot bilaterale impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi ad ettaro
<b>resa uva</b>	70-80 q.li con resa vino del 55 – 60 %
<b>vendemmia</b>	manuale
<b>Tecnica di vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio per sei mesi sur lies
<b>Analisi organolettica</b>	colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta note fresche ma intensamente delicate: vegetali, prima, in superficie e quel tenue ricordo di salvia, macchia mediterranea, peperone verde. La frutta arriva in un secondo momento; pesca gialla e ananas non troppo maturi, e poi i sali minerali; sapidità decisa nei riverberi del suolo vulcanico. Al palato il vino è ben sostenuto da una gradevole acidità con una freschezza espressiva.
<b>Abbinamenti</b>	Si sposa bene a tortini a base di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.