



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.

tipologia	campi flegrei doc
uva	falanghina 100%
terreno	Di origine vulcanica con franco sabbioso caratterizzato da una forte presenza di ceneri e lapilli
esposizione	Sud-Ovest
altitudine	da 50 a 150 metri sul livello del mare
allevamento	Guyot bilaterale impalcato a cm 80 con densità di 6600 ceppi ad ettaro
resa uva	70-80 q.li con resa vino del 55 – 60 %
vendemmia	manuale
Tecnica di vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata con affinamento in acciaio per sei mesi sur lies
Analisi organolettica	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.
Abbinamenti	Si sposa bene a tortini a base di verdure, piatti a base di pesce e carni bianche.