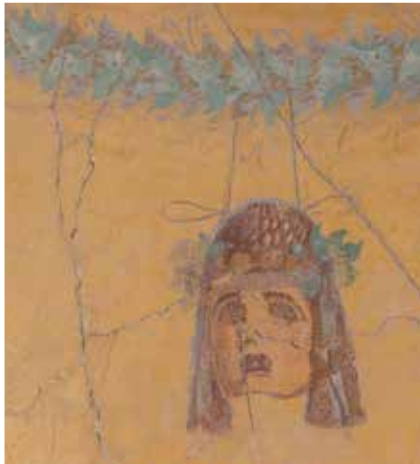
LE LUNE del VESUVIO
RISERVA
LACRYMA CHRISTI DEL VE
2018

LE LUNE del VESUVIO

Nel Parco Nazionale del Vesuvio "la terra nera", terra di vino.

La Tenuta “Le Lune del Vesuvio” è una azienda vitivinicola ubicata nel Parco Nazionale del Vesuvio, nel comune di Terzigno, a pochi chilometri dagli scavi di Pompei ed Ercolano, la Costiera Sorrentina e quella Amalfitana.
Qui la ginestra può ancora germogliare e fiorire come ai tempi di Giacomo Leopardi.
La sua posizione è la meta ideale per soggiornare, degustare i piatti e i prodotti della cucina tipica Campana e il famoso vino Lacryima Christi, tra una visita agli scavi di Pompei, al museo archeologico MATT di Terzigno e una salita al cratere del Vesuvio.



I prodotti della nostra tenuta.

All'interno della Tenuta per i propri ospiti vengono prodotte altre eccellenze del Vesuvio tra cui la marmellata di albicocche, la famosa "Pellecchiella", una confettura di cipolle ramate alla Lacryma Christi rosso, perfetta in abbinamento ai formaggi e tante altre specialità tipiche del Vesuvio come le pacchetelle del pomodorino rosso e giallo, i friarielli e soprattutto l'olio prodotto delle olive del proprio uliveto.

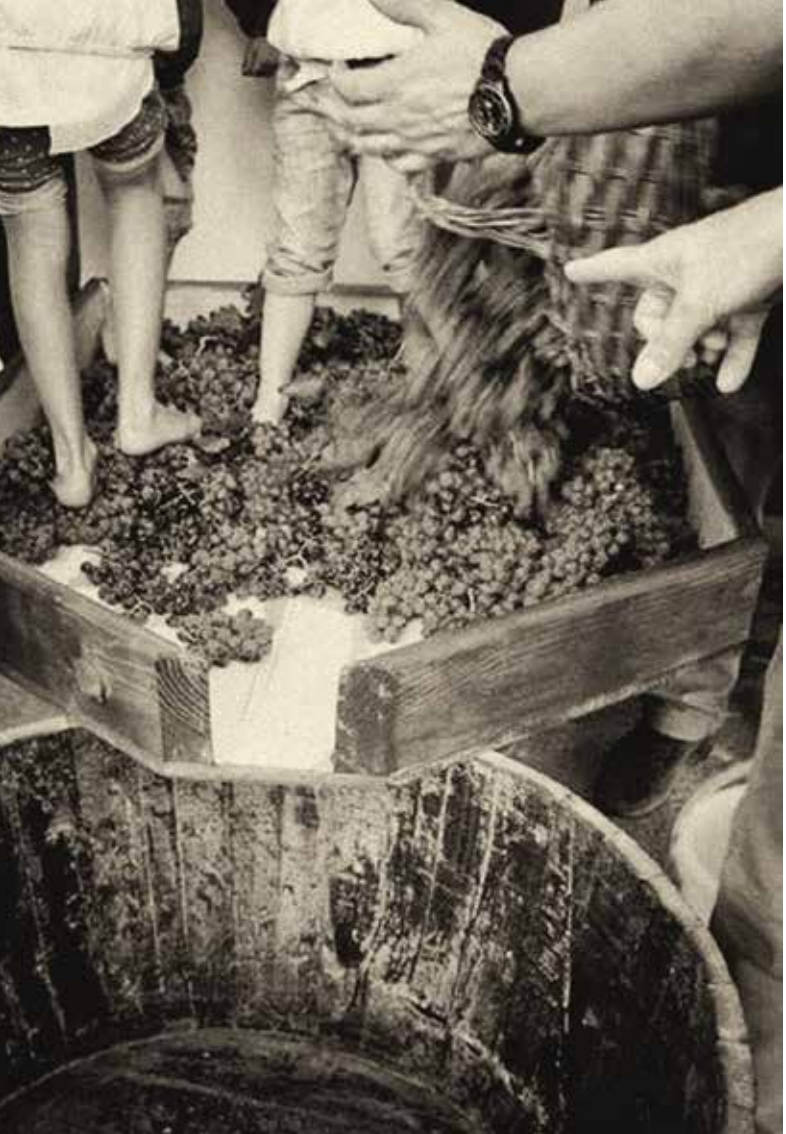
Turismo e sapori!

Il territorio, ricco di bellezze storico naturalistiche, vanta una produzione agricola unica per varietà e originalità di sapori. All'interno della Tenuta vengono coltivati diversi ortaggi tra cui in primis i pomodorini che saranno poi raggruppati nel famoso piennolo.

Il pomodorino del piennolo viene coltivato e conservato seguendo le tecniche tradizionali. Si raccoglie a inizio estate e si conserva fino alla primavera successiva legato nei tradizionali grappoli. La polpa è molto densa e compatta ed è particolarmente adatta a condire pasta e pizza con la semplice aggiunta di olio, basilico e un pizzico di sale .

enoturismo

Momenti di degustazione



Fattoria didattica

Tenuta le Lune del Vesuvio è anche fattoria didattica.
Rappresenta il luogo ideale per famiglie che vogliono scoprire come nascono i prodotti, come vivono gli animali e quali sono i misteri della campagna. L'attività svolta rappresenta importanti esperienze che vengono organizzate durante l'anno e costituisce un punto di riferimento per Enti, scuole e aziende operandi nel settore del turismo che hanno avviati progetti e iniziative nel settore.

Enoturismo

La tenuta “Le Lune del Vesuvio” vuole esaltare i prodotti tipici della terra in cui ha messo radici.
Prelibatezze biologiche, prodotti propri a chilometro zero e tantissime primizie tipiche della tradizione e della cucina napoletana. Piatti riletti in chiave contemporanea per un menù che segue l'andamento delle stagioni e guida alla scoperta di nuovi sapori e accostamenti, pensati per stuzzicare il palato.
Insomma, un'esperienza unica da leccarsi i baffi!

I nostri piatti, sapori unici della cucina campana realizzati con i prodotti della nostra terra.

Stupire i palati più raffinati
con ingredienti semplici
e genuini è l'obiettivo
di Grazia e Andrea.
Un obbiettivo pensato e poi
realizzato per tutti coloro che
amano paragonare il cibo ad un
momento di culto e passione.

I Vini

Da una grande famiglia, grandi vini del Vesuvio.

La storia del Vesuvio Lacryma Christi è un intreccio tra mito e realtà, leggenda e credenze popolari, contribuendo a creare un'aura di seducente mistero attorno a questo celebre vino.
Una di queste leggende, vuole che Lucifero, cacciato dal Paradiso, ne strappò un pezzo per rubarlo e farne in terra il Golfo di Napoli.
Dove egli sprofondò nacque poi il Vesuvio.
Gesù Cristo, accortosi del furto, pianse a dirotto per il dispiacere e dalle sue lacrime cadute proprio sul Vesuvio nacque una pianta di vite e dall'acino di quell'uva nacque il vino più rinomato del Vesuvio: la Lacryma Christi.

I Vitigni e il terreno

Le radici dei vitigni che si arrampicano sulle falde del Vesuvio affondano nel terreno lavico, scuro e poroso. Questo terreno non necessita di essere innaffiato in quanto trattiene l'umidità per poi rilasciarla. I vitigni arrivarono in queste terre nel V secolo a.C. portati qui dai Greci e discendono direttamente dagli Aminei della Tessaglia.
Qui l'uva cresce forte e vigorosa: i vitigni, la maggior parte dei quali è a piede franco, Sono coltivati nella fascia pedemontana fino ai 400 metri di altezza e traggono carattere minerale, spessore e potenza dal terreno vulcanico.

Vitigni a bacca nera

PIEDIROSSO
localmente detto Palummina o Per' 'e Palummo. Il Piedirosso deve il suo nome, com'è risaputo, al colore che assumono il rachide e i racimoli con l'approssimarsi della piena maturazione del grappolo. Se nel resto della regione per fama e diffusione il Piedirosso è solo secondo dopo l'aglianico, recitando la parte del comprimario, nella provincia di Napoli assurge invece al ruolo di protagonista assoluto.

AGLIANICO
L'ultimo a maturare sulle falde del Vesuvio, tra la seconda metà e la fine di ottobre, è l'aglianico, l'aristocratico principe dei vitigni a bacca nera del Sud. Anche qui, su questo terreno sciolto, a tratti sabbioso, l'aglianico mostra tutta la sua vigoria, la forza del tannino, quella spiccata astringenza che ben può stemperarsi nell'uvaggio del Lacryma Christi. Utilizzato in purezza nella igt Pompeiano, può dare prodotti di pregio, soprattutto a seguito di un'attenta maturazione in legno e di un lungo affinamento in bottiglia.

Vitigni a bacca bianca

CODA DI VOLPE DEL VESUVIO
Localmente detto caprettone.
Varietà diffusa esclusivamente nei comuni posti alle pendici del Vesuvio, dove rappresenta il vitigno principe della doc Vesuvio bianco, componente essenziale ovvero esclusiva a seconda di assemblaggio con altri vitigni a bacca bianca, o di vinificazione in purezza. Il Caprettone è stato in passato assimilato al Coda di volpe bianca, dal quale si differenzia però per molti caratteri morfologici.

FALANGHINA
La falernina, l'uva legata alla falange, è il vitigno più diffuso della provincia di Napoli. Sul Vesuvio però la falanghina viene utilizzata principalmente come complementare nel Lacryma Christi e, grazie alla sue doti di acidità, soprattutto nella tipologia spumante. Tuttavia se ne realizzano vinificazioni in purezza nell'ambito della igt Pompeiano. La varietà presente sul Vesuvio offre diverse analogie con la falanghina napoletana dei Campi Flegrei, con cui ha in comune l'acino tondo e dalla quale differisce soprattutto per la maggior compattezza del grappolo.

"Vesbius" Lacryma Christi Riserva, tra mito e realtà.

Alle pendici del Vesuvio, tra natura e storia, nelle sale del MATT – Museo Archeologico Territoriale di Terzigno – si è svolta a fine novembre 2021 la presentazione del Lacryma Christi Riserva DOC Vendemmia 2018 della Tenuta Le Lune del Vesuvio.

Luogo e scenografia perfetta per celebrare il connubio tra vino, arte e territorio. Alla presenza di giornalisti, operatori del settore e personalità di spicco, si è aperta la conferenza stampa per svelare la nuova bottiglia custode del nettare prezioso, "Vesbius" nome tratto da un famoso epigramma di Marziale "Hic est pampineis viridis modo Vesbius umbris, Presserat hic madidos nobilis uva lacus" in cui si celebra questa terra e le sue uve pregiate.

Il racconto di Vesbius, delle sue peculiari caratteristiche tecniche di produzione e vinificazione, è proseguito con le parole dell'enologo dott. Raffaele De Martino, che cura e affianca l'azienda.

Momento di grande fascino ed emozione è stata poi la prima degustazione affidata al dott. Gigi Brozzoni, curatore della guida Veronelli, con un'espressiva e poetica descrizione visiva, olfattiva e gustativa che ha affascinato tutti i presenti. "Un prato fiorito con tutte le sue essenze floreali, tutto l'insieme di questo territorio perchè il vino non è mai soltanto una fotografia di un piccolo territorio ma una gigantografia dell'universo nel quale noi viviamo." queste alcune delle sue parole definendo infine Vesbius "un grande vino".

Vesbius

Lacryma Christi Rosso Riserva

Tipologia: Vino Rosso D.O.C. Riserva
Invecchiato in botte 24 mesi.
Affinato in bottiglia 6 mesi
Uvaggio: Piedirosso e Aglianico
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Dalla metà alla fine di Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 80 q
Acidità: 5,80
Gradazione alcolica: 14% vol.
Colore: Rosso rubino vivace

Profumo: Gradevole, profuma di frutta rossa e talvolta di spezie
Sapore: persistente, che rimane in bocca a lungo e che viene voglia di masticare. Sensazioni calde, fresche, fruttate, vegetali, speziate, glicerinose, lisce, morbide, rotonde, con un po' di tannini che giocherellano in bocca, che continuano a stuzzicare le papille gustative, fino quando si ha la sensazione di aver gustato il vino nella sua interezza.

Temperatura di servizio: 18°-20° C

Accostamenti: Vino corposo per cui va accostato a pasta con sughi di carne, arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti, pasta con pomodorini del piennolo, formaggi stagionati. Vino adatto a momenti di socializzazione lontano dai pasti.

Chratè

Lacryma Christi Rosso

Tipologia: Vino Rosso D.O.C.
Passaggio di sei mesi in barrique francesi
e successivo affinamento in bottiglia di cinque mesi.
Uvaggio: Piedirosso - Aglianico
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Fine Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 80 q
Acidità: 5,90
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: Rosso rubino più o meno intenso con riflessi granati che si presentano nell'invecchiamento.

Profumo: Boquet di profumi molto complesso di frutta matura, come la ciliegia tipica del territorio, ma con grande evidenza la prugna, gelso, mammola e una leggera nota di liquirizia.

Sapore: Fresco, morbido, di ottima struttura, con tannini fini e aromi fruttati evidenti già al naso.
Temperatura di servizio: 18°-20° C

Accostamenti: Primi piatti a base di carne e funghi porcini, carne rossa alla brace, formaggi stagionati, ma anche da solo come compagno di meditazione.

Vino da meditazione.

Chratè

Lacryma Christi Bianco

Tipologia: Vino Bianco D.O.C.
Passaggio di tre mesi in barrique francesi
e successivo affinamento in bottiglia di cinque mesi.
Uvaggio: Coda di Volpe - Falanghina
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: inizio Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 80 q
Acidità: 6,40
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: al naso spiccate note floreali tipiche del Vesuvio, un piacevole sentore di vaniglia dovuto dal passaggio in botti lo rendono inimitabile e unico.
Sapore: Bevendolo, contrappone un'intrigante nota fresca e sapida con una parte più calda di struttura e morbidezza che creano un'armonia ideale al palato che prolunga la piacevolezza di chi lo beve.

Temperatura di servizio: 12°-14° C

Accostamenti: Crostacei, zuppa di pesce, pasta con frutti di mare, risotti, verdure e formaggi freschi.

Muscari

Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

Tipologia: Vino Rosso D.O.C.
Uvaggio: Piedirosso e Aglianico
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Dalla metà alla fine di Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 80-90 q
Acidità: 5,80
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: Rosso rubino vivace

Profumo: Gradevole, profuma di frutta rossa e talvolta di spezie
Sapore: Secco e con un aroma armonico, complesso e corposo.
Temperatura di servizio: 18°-20° C

Accostamenti: Vino corposo per cui va accostato a pasta con sughi di carne, arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi piccanti, pasta con pomodorini del piennolo formaggi di media stagionatura.

Janesta

Lacryma Christi del Vesuvio Bianco

Tipologia: Vino Bianco D.O.C.
Uvaggio: Coda di Volpe e Falanghina
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Fine Settembre inizio Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 80-90 q
Acidità: 6,50
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: Giallo paglierino

Profumo: Profumo intenso e fruttato con sentori di mele, banane e pesche
Sapore: Secco e leggermente acidulo, ben strutturato, con un aroma fruttato-floreale
Temperatura di servizio: 10°-12° C

Accostamenti: Vongole, crostacei, zuppa di pesce, risotto ai frutti di mare, verdure, formaggi freschi e mozzarella di bufala.

'O Cuognolo

Piedirosso Pompeiano

Tipologia: Vino Rosso I.G.T./I.G.P.
Uvaggio: Piedirosso
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Dalla metà alla fine di Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 5,80
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: Rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: Caratterizzato da note di fragoline di bosco e lamponi, arricchito da un leggero sentore di peperone dolce.

Sapore: Di medio corpo, è caldo, secco senza cedimenti, morbido senza svenevolezze. Di buona freschezza con leggera astringenza
Temperatura di servizio: 18°-20° C

Accostamenti: E' consigliato su piatti di selvaggina, carni rosse e formaggi di media stagionatura, pasta con pomodorini del piennolo.

Donna Carolina

Coda di Volpe Pompeiano

Tipologia: Vino Bianco I.G.T./I.G.P.
Uvaggio: Coda di Volpe
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Fine Settembre inizio Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 6,30
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: Giallo paglierino

Profumo: Non particolarmente complesso ma nitido ed intenso. Richiama profumi di frutta gialla matura (albicocca, pesca e papaia)

Sapore: Ottimale l'equilibrio tra la morbidezza e la freschezza con spiccato accento minerale che ne aumenta la vitalità. Chiude con ricordi di frutta matura
Temperatura di servizio: 10°-12° C

Accostamenti: Formaggi freschi, pesce e frutti di mare.

Vigna Rosa

Lacryma Christi del Vesuvio Rosato

Tipologia: Vino Rosato D.O.C.
Uvaggio: Piedirosso
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Fine Settembre inizio Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 5,90
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: Rosato più o meno intenso

Profumo: Tipico profumo di violetta e ginestra vesuviana, con spiccata nota di ciliegia matura.
Sapore: Corposo, morbido e molto persistente.
Temperatura di servizio: 12°-14° C

Accostamenti: Antipasti, pasta, zuppe di pesce, pesce alla brace.

Luna Rosa

Rosato Campania

Tipologia: Vino Rosato I.G.T.
Uvaggio: Piedirosso
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Fine Settembre inizio Ottobre
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 6,20
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: Rosato più o meno intenso

Profumo: aromi fruttati di ciliegie e mirtilli.
Sapore: al gusto si presenta rotondo e sapido.
Temperatura di servizio: 12°-14° C

Accostamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna anche con antipasti a base di salumi e formaggi giovani, ottimo per accompagnare piatti estivi a base di pesce o verdure

Passito

Lacryma Christi Bianco

Tipologia: Vino Bianco D.O.C.
Uvaggio: Coda di Volpe
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Manuale in cassetta, seconda decade di Novembre con macerazione di circa 15 giorni
Sistema di potatura: Guyot
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 40 q
Acidità: 6,3
Gradazione alcolica: 12+3% vol.
Colore: giallo dorato

Profumo: Ampio e complesso, con note fruttate di albicocca, pesca gialla e banana.
Sapore: in bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida, note sulfuree, sorso lungo.

Temperatura di servizio:10°- 12° C

Accostamenti: Perfetto con pasticceria secca, cioccolato e crostate con marmellata o ricotta.
Da provare anche con formaggi . Straordinario da solo, come vino da meditazione.

Mariell

Falanghina Pompeiano

Tipologia: Vino Bianco I.G.P.
Uvaggio: Falanghina
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Manuale in cassetta, ultima decade di Settembre.
Sistema di potatura: Guyot
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 6,3
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: giallo paglierino

Profumo: Ampio con note di ginestra e fiori bianchi.

Sapore: in bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida, note sulfuree, sorso lungo.

Temperatura di servizio: 10°-12° C

Accostamenti: Antipasti, carni bianche, fritture, primi piatti, pesce e mozzarella di bufala.

Saettone

Caprettone del Vesuvio

Tipologia: Vino Bianco D.O.C
Uvaggio: Caprettone
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Manuale in cassetta, ultima decade di Settembre.
Sistema di potatura: Guyot
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 6,40
Gradazione alcolica: 13,0% vol.
Colore: giallo dorato
Profumo: Ampio e complesso, con note di ginestra, seguito da aromi balsamici e fruttati.

Sapore: in bocca risulta avvolgente, un perfetto connubio tra morbidezza, sapidità, affascinante vena acida, note sulfuree, sorso lungo.
Temperatura di servizio: 18°-20° C

Accostamenti: Antipasti, carni bianche, fritture, primi piatti, pesce e mozzarella di bufala.

Cervone

Catalanesca del Monte Somma

Tipologia: Vino Bianco I.G.P.
Uvaggio: Catalanesca
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: manuale in cassetta dalla ultima decade di Settembre.
Zona di produzione: Vesuvio 200/250 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 100 q
Acidità: 6,20
Gradazione alcolica: 13,0% vol.
Colore: Giallo paglierino intenso.
Profumo: al naso spiccate note floreali tipiche del Vesuvio, un piacevole sentore di vaniglia dovuto dal passaggio in botti lo rendono inimitabile e unico.
Sapore: Bevendolo, contrappone un'intrigante nota fresca e sapida con una parte più calda di struttura e morbidezza che creano un'armonia ideale al palato che prolunga la piacevolezza di chi lo beve.

Temperatura di servizio: 12°-14° C

Accostamenti: Crostacei, zuppa di pesce, pasta con frutti di mare, risotti, verdure e formaggi freschi.

Biacco

Gragnano della Penisola Sorrentina

Tipologia: Vino Rosso Frizzante D.O.C.
Uvaggio: Piedirosso e Aglianico
Caratteristiche del terreno: Sabbioso
Periodo di vendemmia: Fine Settembre inizio Ottobre
Zona di produzione: Collinare 300/400 m. s.l.m.
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 70 q
Gradazione alcolica: 12% vol.
Colore: Rosso rubino

Profumo: Intenso e piuttosto complesso, con sentori di violetta, prugna e lampone.
Sapore: Sapido e frizzante, amabile, di medio corpo, giustamente tannico, fresco e gustoso.
Temperatura di servizio: 10°-12° C

Accostamenti: adatto alle pietanze della tradizione culinaria napoletana, tipici salumi napoletani, pizze.

Chiar di Luna

Spumante Falanghina Extra Dry

Tipologia: Falanghina Spumante extra dry.
Uvaggio: Falanghina.
Caratteristiche del terreno: Vulcanico
Periodo di vendemmia: Fine agosto/inizio settembre
Zona di produzione: Campania
Allevamento: Spalliera
Prod. Max per Ha: 80/90 q.
Raccolta: Annuale
Acidità: 6,50
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Vinificazione: Tecnica prefermentativa - Criomacerazione
Fermentazione: acciaio per circa 12 giorni
Temperatura di fermentazione: 14° C
Rifermentazione metodo charmat per circa 4 mesi
Affinamento in bottiglia per un periodo di almeno 60 giorni

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.
L'odore gradevolmente complesso in cui si possono cogliere gli aromi del vitigno in equilibrio con le sensazioni di lievito (crosta di pane).
Al gusto risulta fresco, dotato di una buona persistenza aromatica
Temperatura di servizio: 6-8° C.

Ottimo come aperitivo ma si abbina perfettamente ai pasti a base di crostacei e pesce crudo.

Luna Rossa

Aglianico Campania IGP

Vitigni: Aglianico
Denominazione: IGP
Zona di produzione: Campania
Tipologia: Secco
Gradazione: 12,50 %
Acidità: 5,8 gr/l

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e conferite in azienda; segue la diraspatura e la pigiatura dei chicchi. La vinificazione in purezza viene effettuata con macerazione sulle bucce con rimontaggi; la fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata. La maturazione prosegue in bottiglia.

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento.

Descrizione organolettica: Al naso offre un bouquet ampio, complesso, intenso con caratteri che ricordano ciliegia, viola e frutti di bosco con sentori minerali. In bocca è elegante, il retrogusto è caratterizzato da spiccate note di prugna, ciliegia amara, confettura di fragole, pepe nero.

Temperatura di servizio: 18° C

Abbinamenti: Accompagna arrosti di carni rosse, piatti a base di spezie o tartufi e formaggi stagionati.

Luna Turchese

Falanghina Campania IGP

Vitigni: Falanghina
Denominazione: IGP
Zona di produzione: Campania
Tipologia: Secco
Gradazione: 12,50 %
Acidità: 6,2 gr/l

Vinificazione: Le uve raccolte a mano, sono pigiate, pressate e fatte fermentare a temperatura controllata per circa 10 giorni. Sono poi travasate e stoccate in serbatoi di acciaio inox.
Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Descrizione organolettica: Al naso offre un profumo fresco con spiccate note di agrumi, ananas e fiori bianchi. Con un sapore che conferma la freschezza grazie ad una spiccata acidità in perfetto equilibrio con la struttura del vino.

Temperatura di servizio: 10/12° C

Abbinamenti: L'eccezionale morbidezza, tipica della Falanghina, lo rende un vino da piatti delicati, di pesce o a base d'uova, nonché a primi piatti con crostacei e frutti di mare. Eccellente per aperitivi.

LE LUNE del VESUVIO

Dove siamo

Terzigno (Na) - Via Vicinale Lavarella
(Traversa di Via Zabatta)

Per chi arriva in auto:
- Autostrada A3 Napoli/Pompei/Salerno uscita:
  Torre Annunziata Nord
  Direzione: Indicazioni Terzigno - via prov. Zabatta
- Strada statale del Vesuvio 268 uscita:
  Terzigno - Poggiomarino
  Direzione: Indicazioni Terzigno centro
  via provinciale Zabatta

Carte di credito/bancomat accettate:
Visa - Mastercard - American Express
È gradita la prenotazione!

Per info e prenotazioni
+39 081 828 24 20
Dott. Andrea Forno +39. 340.9374761
Dott.ssa Rossana Forno +39. 333.9645723
Sig.ra Grazia Parisi +39. 393.8021077

www.lelunedelvesuvio.it
info@lelunedelvesuvio.it
Seguici su Facebook e