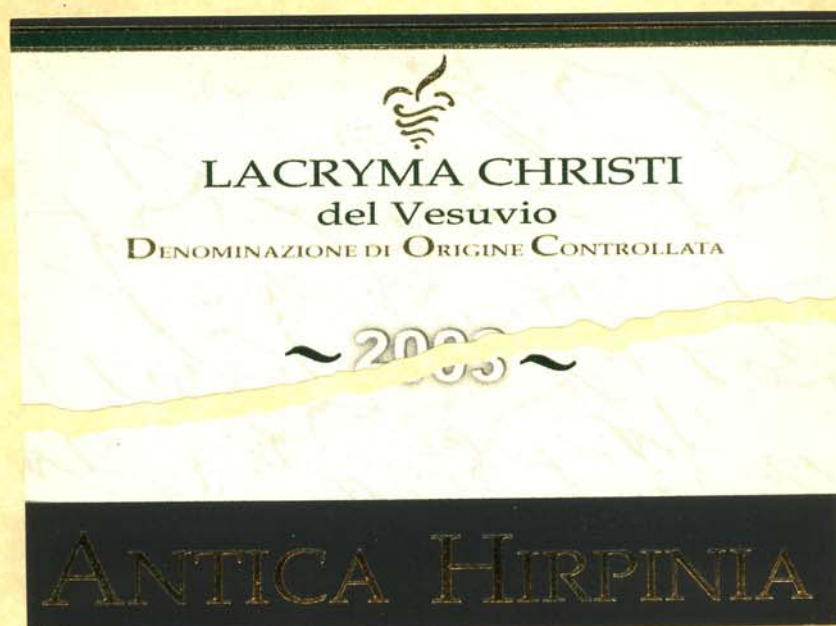


ANTICA HIRPINIA



LACRYMA CHRISTI DOC

La resa alla vinificazione non può eccedere il 65%, valore che garantisce pressature soffici delle uve della zona di produzione dei comuni vesuviani e da cui si ottengono questi deliziosi vini con una gradazione del 12%

BIANCO

prodotto con uvaggio di Coda di Volpe per l'80% e Falanghina e Greco per il 20%; di colore giallo paglierino è fragrante e ricco di profumi al naso, secco, armonico e delicato al palato. Servito fresco a 10 °C è consigliato con piatti a base di pesce.

ROSSO

prodotto con uvaggio Piediroso per l'80% e Aglianico per il 20%, di colore rosso rubino, intenso e raffinato al naso, speziato, caldo, giustamente tannico al palato. Servito a temperatura ambiente si accompagna con arrostiti, selvaggina, formaggi piccanti, spaghetti aglio e olio.