



LA  
SIBILLA

## CRUNA DELAGO

Denimazione di Origine Controllata

---

### TIPOLOGIA

Falanghina Campi Flegrei DOC

### VENDEMMIA

Manuale

### VITIGNO

Falanghina dei Campi Flegrei

### VINIFICAZIONE

Sei mesi di affinamento in acciaio sur lies. Un anno di affinamento in bottiglia

### TERRENO

Sabbioso, di origine vulcanica con presenza di cenere e lapilli

### ABBINAMENTI

Perfetto per piatti di pesce e frutti di mare e carni bianche. Adatto ad una cucina più complessa e ricercata.

### ESPOSIZIONE

Sud-Ovest

### ALLEVAMENTO

Guyot bilaterale

### ALLERGENI

Solfiti

La Cruna DeLago è tra le vigne più antiche coltivate dalla famiglia, in origine di forma ellittica come la cruna di un ago, e grande poco più di un ettaro. Piantata circa 65 anni fa con viti di Falanghina Campi Flegrei ad un'altitudine di circa 30 metri s.l.m., è allevata con sistema a Guyolt bilaterale, chiamato anche 'Spalliera puteolana'. Il vino, omonimo, è un cru della vigna stessa, il cui obiettivo è di esprimere al massimo le potenzialità del vitigno, del territorio e della tradizione e, contemporaneamente, sfidare il tempo.

### ANALISI ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino brillante, presenta al naso sentori di limone e cedro, ma anche frutta a polpa gialla matura, in un evolversi continuo di profumi di timo e rosmarino per passare alle note affumicate e di idrocarburi. Il sorso è pieno ed avvolgente, corposo, che rimane fresco, con spiccata sapidità che ne prolunga il finale con eleganza in note iodate.