



LUCCHETTI

## MARIASOLE 2021

D.O.C. LACRIMA DI MORRO D'ALBA



### VIGNETI

**Zona di produzione:** Morro d'Alba (AN)

**Tipologia del terreno:** Medio impasto tendente all'argilloso

**Esposizione:** Sud/Est

**Altitudine:** 180/220m s.l.m.

**Uvaggio:** Lacrima n. in purezza

**Sistema di allevamento:** guyot semplice

**Superficie:** 5,0 ha?

**Densità di impianto:** 5000 ceppi/ha

**Età media delle viti:** 30 anni

**Resa media di uva:** 60q.li/ha

**Vendemmia:** manuale di grappoli selezionati verso l'inizio di ottobre. Surmaturazione naturale in fruttai con calo ponderale delle uve del 40/45%

### SCHEDA ANALITICO-TECNICA

**Vinificazione:** pigiatura soffice dell'uva diraspata durante l'inizio di gennaio. Fermentazione svolta da lieviti indigeni in inox a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri. Macerazione di 30 giorni. Malolattica svolta naturalmente.

**Affinamento:** In botte di cemento vetrificato per almeno 6 mesi. Affina almeno 2 anni in bottiglia

**Viticultura:** Biologica certificata

**Alcol:** 15,00 % vol    **Zuccheri residui:** 1,4 g/l

**Acidità Totale:** 6,20    **Ph:** 3,60

### NOTE ORGANOLETTICHE

Caratteristico color rosso rubino, il gusto ed i suoi inconfondibili profumi lo rendono unico ed originale tra i vini a bacca rossa

**Abbinamento:** selvaggina, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 16-18°C