

LACRIMA DI MORRO 2022

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



VIGNETI

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN)

Tipologia del terreno: Medio impasto

Esposizione: Sud / Sud-Est

Altitudine: 180 m s.l.m.

Uva: Lacrima 100%

Sistema di allevamento: Guyot

Superficie: 11 ha

Densità di impianto: 3000 ceppi/ha

Età delle viti: da 3 a 30

Resa media di uva: 80 q.li/ha

Vendemmia: metà settembre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Breve macerazione in rosso (1-2 giorni), fermentazione in bianco in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento: 9 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.

Viticultura: Convenzionale

Alcol: 13% vol Zuccheri residui: <2

Acidità Totale: 5

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino molto intenso.

Profumo intenso con sentori di rosa, viola e frutti di bosco. Sapore morbido, di corpo, intenso e persistente.

Abbinamento: Selvaggina, salumi, lasagne, formaggi piccanti, arrostiti di carni rosse, zuppe di pesce con condimenti importanti.

Temperatura di servizio: 14-16°C