



SOARA 2022

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



#### VIGNETI

Zona di produzione: Ostra (AN)

Tipologia del terreno: Argille calcaree e sabbia

Esposizione: Nord e Sud

Altitudine: 240/250m s.l.m.

Uvaggio: Lacrima n. in purezza

Sistema di allevamento: guyot

Superficie: 2,0 ha

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Età media delle viti: 25 anni

Resa media di uva: 50q.li/ha

Vendemmia: manuale in piccole cassette, selezioni delle migliori parcelle

#### SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: lieviti selezionati, fermenta in inox a temperatura controllata. Macerazione di 7/9 giorni

Affinamento: L'85% resta sulle fecce fini in vasche di acciaio ed il rimanente 15% in tini tronco-conici di rovere per 12 mesi. Riposa almeno 6 mesi in bottiglia

Viticultura: Biologica certificata

Alcol: 14,5% vol      Zuccheri residui: 0,7 g/l

Acidità Totale: 4,92      Ph: 3,50

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Interpretazione del varietale che ne valorizza la complessità e il potenziale aromatico e di struttura. Senza dimenticare freschezza ed equilibrio.

Abbinamento: pappardelle all'anatra, carne stufata di cinghiale, formaggi erborinati

Temperatura di servizio: 16-18°C