



ORGIOLO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud/Est;

Altitudine: 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot;

Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha

Vendemmia: fine Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: pressatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per circa 10 giorni, fermentazione in vasche d'acciaio a 18°

Affinamento: 12 mesi in piccole botti usate di rovere francese e 6 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 5,50; **Ph:** 3,60; **Zuccheri:** 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristici profumi di rosa, mora, pepe rosa e bacche di ginepro con un tocco elegante di spezie orientali. All'assaggio fruttato e speziato, con tannini morbidi e persistente con un finale pulito. Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, petto d'anatra, tacchino, carni arrosto di agnello, maiale e coniglio.