



RUBICO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC



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: metà Settembre, a mano in cassette

Vinificazione: In acciaio, 10% fermentazione dei grappoli interi con macerazione carbonica, 90% fermentazione classica sulle bocce

Affinamento: 3 mesi in vasche di acciaio e 3 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol.; **Acidità totale:** 5,50; **Ph:** 3,40; **Zuccheri:** 1,7 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristici profumi di rosa, violetta, mirto e cannella. All'assaggio fresco e fruttato, asciutto e vellutato con note balsamiche, di medio corpo e buona acidità, piacevolmente tannico. Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, arrosti di carni bianche, salumi, grigliate o zuppe di pesce.