



LUCCHETTI

GUARDENGO 2018

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



VIGNETI

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN)

Tipologia del terreno: Medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud

Altitudine: 160m s.l.m.

Uvaggio: Lacrima n. in purezza

Sistema di allevamento: vecchi impianti sylvoz, nuovi impianti guyot semplice

Superficie: 5,0 ha

Densità di impianto: 1500/5000 ceppi/ha

Età media delle viti: 40 anni

Resa media di uva: 65q.li/ha

Vendemmia: manuale di grappoli selezionati alla metà di ottobre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: pigiatura soffice dell'uva diraspata. 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 6 mesi in bottiglia

Viticultura: Biologica certificata

Alcol: 14% vol **Zuccheri residui:** 0.8gr/l

Acidità Totale: 6,00 **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: carni stracotte, piccione arrosto

Temperatura di servizio: 14-16°C