



Amaranto del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Passito

Le uve Lacrima di Morro d'Alba, provenienti dai nostri vigneti, sono selezionate e raccolte in apposite cassette. Da subito vengono riposte, per circa 2 mesi, in un ambiente naturale, in cui si sviluppano particolari condizioni di temperatura ed umidità che permettono un lento appassimento. Dopo questo processo, le uve vengono vinificate in maniera del tutto tradizionale.

Un vino amabile, corposo e persistente, con sentori di rosa, viola e confettura matura che si accompagna perfettamente a cioccolato amaro e dolci secchi.

Vitigno di origine:	Lacrima di Morro d'Alba 100%.
Zona di produzione:	Territorio di Morro d'Alba.
Terreno:	Misto, in prevalenza argilloso.
Altitudine:	180 m. s. l. m.
Esposizione:	Sud.
Sistema di allevamento:	Doppio Guyot.
Densità di impianto:	2.600 piante / ha
Sistema di raccolta:	Esclusivamente a mano in cassette.
Vinificazione:	Appassimento delle uve in locale termo condizionato per circa 2 mesi; macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata per un periodo di circa 20 giorni.
Maturazione:	In acciaio.
Resa:	50 - 60 Q di uva ad ha.
Caratteristiche:	Colore: Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Sentore: Molto intenso con sentori di rosa, viola e frutti di bosco evoluti in confettura matura di ciliegia con leggeri sentori di tostato. Sapore: Morbido, corposo e persistente, dolce percettibile e asciutto.
Grado alcolico:	14.0 % vol.
Acidità totale:	7 g/l
Zuccheri residui:	100 - 120 g/l
Temperatura di servizio:	20° C circa.
Abbinamenti:	Cioccolato amaro e dolci secchi.