



## Lacrima del Pozzo Buono

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

Una particolare struttura del suolo, associata ad un'esposizione a sud del vigneto, nonché una accuratissima selezione di uve, appassite per un breve periodo in locali idonei, permettono l'ottenimento di questo prodotto. Vinificato in purezza, viene lasciato maturare in botti di acciaio e successivamente affinato in bottiglia. Caratterizzato da un colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, esprime profumi avvolgenti che ricordano la viola e frutti del sottobosco.

Un vino di eccezionale consistenza estrattiva, con sapore gradevole ed asciutto, che accompagna perfettamente cibi succulenti, secondi alla griglia o brasati.

<b>Vitigno di origine:</b>	Lacrima di Morro d'Alba 100%.
<b>Zona di produzione:</b>	Territorio di Morro d'Alba.
<b>Terreno:</b>	Argilloso e sabbioso.
<b>Altitudine:</b>	180 m. s. l. m.
<b>Esposizione:</b>	Sud.
<b>Sistema di allevamento:</b>	Doppio Guyot.
<b>Densità di impianto:</b>	2.600 piante / ha
<b>Sistema di raccolta:</b>	Esclusivamente a mano.
<b>Vinificazione:</b>	Appassimento delle uve per un breve periodo e macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata per un periodo di circa 20 giorni.
<b>Maturazione:</b>	In acciaio.
<b>Resa:</b>	50 - 60 Q di uva ad ha.
<b>Caratteristiche:</b>	Colore: Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. Sentore: Intenso, caratterizzato da frutti del sottobosco e viole. Sapore: Morbido, estremamente vellutato e sapido con un'ottima struttura.
<b>Grado alcolico:</b>	15.5 % vol.
<b>Acidità totale:</b>	5.5 g/l
<b>Temperatura di servizio:</b>	18° C circa.
<b>Abbinamenti:</b>	Arrosti di carne rossa o carni bianche cotte al forno e primi piatti.