



Barbarossa 2022

SCHEDA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Lacrima di Morro d'Alba DOC

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Morro d'Alba - AN

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Esposizione Sud, 250 m s.l.m. su terreno argilloso.

VITIGNO COLTIVATO

Lacrima di Morro d'Alba 100%

RESA PER ETTARO

100 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Macerazione 4-5 gg. sulle bucce a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 13,29 % vol

Acidità totale: 4,80 g/l

Acidità volatile: 0,65 g/l

PH: 3,34

Anidride solforosa totale: 90,00 mg/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso vivace con riflessi porpora.

Aroma: gradevole e fruttato con richiami discreti ai fiori di ciliegio e alla viola.

Gusto: morbido, vellutato e sapido.

Abbinamenti: ottimi abbinamenti con la cucina mediterranea e anche con le cucine etniche.