



SCHEDA TECNICA

Vino LACRIMA DI MORRO D'ALBA RUBBJANO 2009

Il vigneto : Rubbjano nasce dal nostro vigneto più vecchio della superficie di 1 ettaro
, qui

la resa è molto bassa con l'obiettivo di ottenere una riserva aziendale che abbia la potenzialità di esprimere un vino più longevo .

Vendemmia: Si eseguono in media tre passaggi di vendemmia in successione , intorno alla metà di ottobre con selezione dei grappoli in base al raggiungimento dell'ottimale stato di maturazione e raccolta in piccole casse .

Vinificazione : fermentazione a temperatura controllata svolta in tini di rovere con fase pre-fermentativa e post-fermentativa per complessivi 20/22 gg. .
Fermentazione malolattica ed elevazione in piccoli fusti, per 10 - 12 mesi.
Affinamento in bottiglia per mesi 6 .

Uvaggio : 100% Lacrima di Morro d'Alba.

Dati analitici : gradazione 13,88% , acidità totale 5,3 gr./l. , ph 3,48 ;

Bottiglie prodotte : n. 4.500 , n. 100 Magnum

Caratteri organolettici : colore rosso rubino con riflessi violacei , profumi di sottobosco , rosa appassita,

toni di violette e sfumature di vaniglia ;

al naso il profumo è ampio ,complesso e ricco di interessanti evoluzioni aromatiche nel corso dell'ossigenazione in bicchiere , di grande

persistenza ;

al gusto il sapore è morbido , vellutato e di buona struttura .

Abbinamenti : si consiglia di servirlo alla temperatura di 18°C , in ampi bicchieri ,
da abbinare a primi piatti , arrosti di carne rossa o carni bianche
cotte al forno e formaggi di buona stagionatura .