



Azienda Vitivinicola

ALBORADA

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

ANNATA

2013

PRODUZIONE

5.500 bottiglie

UVE

100% Lacrima

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 4/5 gg. in serbatoi d'acciaio e successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato.

DATI ANALITICI

Alcool: 12,05 % vol.

Acidità Totale: 4,78 g/l

Estratto Secco: 28,10 g/l

Anidride Solforosa: 66,00 mg/l

Ph: 3,70

Caratteristiche organolettiche

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee in gioventù.

PROFUMO

Intenso, fruttato e floreale con sensazioni di rosa, viola e mirtillo.

SAPORE

Asciutto, sapido, di corpo, armonico.

