

LACRIMA

Benennung: Lacrima di Morro d'Alba

Rebsorte: Lacrima di Morro d'Alba

Anbau des Ackers: 2005

Beginn der Weinherstellung: 2017

Anzahl Flaschenabfüllung: 15.000

Bodentypologie: Mittlere Konsistenz

Weinberg: in Morro d'Alba

Meereshöhe: 180 m

Ausrichtung: Südost hügelig

Erziehungsform: Kordon

Weinstöcke pro Hektar: 5.000

Erntezeit: Grundsätzlich innerhalb der 1. Septemberhälfte

Ernte: Handgelesen

Gärung: bei Zugabe von selektionierter Hefe *S. Cerevisiae* bei einer Höchsttemperatur von 25°. Dies, mit einer wiederholten Délestage und Remontage, um eine schnellere Extrahierung der eleganten, weichen Tannine zu erreichen.

Malolaktische Gärung: Spontan und komplett

Ertrag pro Hektar: 80 DOZ

Reifung: in Stahltanks für 5 Monate und in Zementtanks für weitere 5 Monate

Ausbau: in Flasche für 3 Monate

Alkoholgehalt: ca. 13,5% - 14%

Säure: 5,85 g/l

Restzucker: 5,2 g/l

Farbe: Rubinrot mit Blaureflexen

In der Nase: Noten von Veilchen, Geranien, dunklen Beeren aber vor allem zarten Rosenblüten

Im Mund: weicher Zugang, dann angenehm gerbstoffhaltig und weich, mit einem anhaltenden Finale

Serviertemperatur: 15° C

Glas: Mittlere Tulpe

Passt zu: kräftige Pasta und schmackhafte Fleischgerichte

Fazit: Die Lacrima di Morro d'Alba ist ein völlig unbekannter Wein von einer interessanten autochthonen Rebsorte, die sich nur über 6 Gemeinden und auf einer Gesamtfläche von 280 Hektar verbreitet. Intensive Noten von Rosenblüten, Veilchen und Waldfrüchte. Im Geschmack weich, im Körper intensiv und anhaltend. Nicht für Jedermann, sind Sie auch nicht!

