



IL ROCCOLO

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

Annata

2016

Produzione

1.300 bottiglie

Uve

100% Lacrima

Vinificazione

Fermentazione con le bucce a temperatura controllata con macerazione di 5/6 gg. in serbatoi d'acciaio e successivo affinamento e decantazione in vasche di cemento vetrificato. Imbottigliamento ad un anno dalla vendemmia senza processi di filtrazione.

Dati analitici

Alcool: 14.27 % vol.

Acidità Totale: 4.52 g/l

Estratto Secco: 30.00 g/l

Anidride Solforosa: 84 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Colore

Rosso rubino molto intenso.

Profumo

Molto intenso, fruttato e floreale con sensazioni di rosa , viola e frutti di bosco.

Sapore

Corpo, persistente, armonico con tannini setosi.