

SUPERBO



LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE D.O.C.

Superbo è il risultato della vinificazione delle migliori uve di Lacrima selezionate a mano nel ristretto areale di questa piccolissima doc.

La lavorazione in purezza di questo raro vitigno autoctono, in vasche d'acciaio, lascia esprimere al meglio l'inconfondibile impronta del varietale, che sprigiona aromi di rosa e viola, arricchendosi ogni anno di interessanti note speziate.



tipologia
**ROSSO
FERMO**



vitigno
LACRIMA



affinamento
ACCIAIO



temp. serv.
15°-18°C

Vinificazione. Le uve, dopo essere state diraspate e leggermente pigiate, vengono fatte fermentare in botti di acciaio per massimo 8 giorni, appena finita la fermentazione alcolica si effettua la svinatura e ha inizio la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per 10 mesi in botti di acciaio ed ulteriori 6 mesi in bottiglia.



Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.



Profumo: Elegante odore di rosa, geranio e violetta accompagnato da note di marasca e frutti di sottobosco in confettura.



Sapore: In bocca rimane secco, caldo, di buona morbidezza donatagli da setosi tannini, finale lungo ed avvolgente.



Abbinamenti: Ideale con primi piatti al sugo di cinghiale o condimenti bianchi a base di tartufo, coniglio in porchetta, carne di maiale alla griglia, salumi speziati e formaggi stagionati.

Prima vendemmia: 2006
Nr. bottiglie: 5.000

Area produzione: Roncitelli
Altitudine: 100/150 m s.l.m.
Suolo: Argillo - sabbioso
Allevamento: Guyot
Vendemmia: 2° sett. settembre,
manuale con selezione dei grappoli

PACKAGING
Bottiglia: Standard
Tappo: Sughero

Titolo alcolometrico: 12.5 % vol
Acidità totale: 5.19 g/l
Zuccheri residui: 1.5 g/l

Nome. Nome ispirato alla superbia, uno dei sette vizi capitali per esaltare l'importanza di questo vino.

