

L'uva migliore nasce ogni anno nel nostro più antico vigneto: il Guardengo.

Il microclima, il terreno, le rese bassissime danno modo a questa vecchia vigna di esprimere la massima eccellenza del Lacrima.

NOME DEL VINO: ***GUARDENGO***

DENOMINAZIONE: ***LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE***

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: ***1997***

TIPO DI UVAGGIO: ***LACRIMA 100%***

ESPOSIZIONE: ***SUD***

ALTIMETRIA: ***160/ m.s.l.m.***

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ***MEDIO IMPASTO TENDENTE***

***ALL'ARGILLOSO***

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ***VECCHI IMPIANTI, SYLVOZ; NUOVI***

***IMPIANTI, POTATURA RAMIFICATA GUYOT SEMPLICE***

DENSITA' DI IMPIANTO : ***VECCHI IMPIANTI 1500 ; NUOVI IMPIANTI 5000***

ETA' MEDIA DELLE VITI: ***40 ANNI***

RESA DI UVA PER ETTARO: ***6500 Kg***

VENDEMMIA: ***RACCOLTA MANUALE DI GRAPPOLI SELEZIONATI ALLA***

***META' DI OTTOBRE***

VINIFICAZIONE: ***PIGIATURA SOFFICE DELL'UVA DIRASPATA***

FERMENTAZIONE: ***FERMENTAZIONE SVOLTA DA LIEVITI INDIGENI IN***

***ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA CON RIMONTAGGI***

***GIORNALIERI***

DURATA DI FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: **30 GIORNI**

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: **SVOLTA NATURALMENTE**

AFFINAMENTO: **PERMANENZA IN BOTTE DI CEMENTO VETRIFICATO**

**PER 6 MESI , AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 6 MESI**