

Dall'antica tradizione della nostra famiglia nasce solo nelle annate migliori il Mariasole, una nuova Lacrima frutto di un particolare processo naturale di appassimento delle uve.

NOME DEL VINO: **MARIASOLE**

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

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: **2007**

TIPO DI UVAGGIO: **LACRIMA 100%**

ESPOSIZIONE: **SUD-EST**

ALTIMETRIA: **180/220 m.s.l.m.**

TIPOLOGIA DEL TERRENO: **MEDIO IMPASTO TENDENTE**

**ALL'ARGILLOSO**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **POTATURA RAMIFICATA GUYOT SEMPLICE**

DENSITA' DI IMPIANTO : **5000 CEPPI/Ha**

ETA' MEDIA DELLE VITI: **30 ANNI**

RESA DI UVA PER ETTARO: **60 q.li**

VENDEMMIA: **RACCOLTA MANUALE DI GRAPPOLI SELEZIONATI**

**EFFETTUATA VERSO L'INIZIO DI OTTOBRE**

APPASSIMENTO: **SURMATURAZIONE NATURALE IN FRUTTAIO CON**

**CALO PONDERALE DELLE UVE DEL 40/45%**

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

**DURANTE L'INIZIO DI GENNAIO**

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***

MODALITA' E DURATA DELL'AFFINAMENTO: : ***PERMANENZA IN BOTTE DI CEMENTO VETRIFICATO PER 6 MESI E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 2 ANNI***