

Il nostro passito proviene dalle nostre uve Lacrima migliori, selezionate nei nostri più datati vigneti, vinificate dopo tre mesi di appassimento nei nostri locali.

NOME DEL VINO: **PASSITO**

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

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: **2006**

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

APPASSIMNETO: ***SURMATURAZIONE NATURALE IN FRUTTAIO CON***

CALO PONDERALE DELLE UVE DEL 50%

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

DURANTE LA META' 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***