



L U C C H E T T I

NOME DEL VINO: ***FIORE***

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

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: ***1991***

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 : ***4000 CEPPI/Ha***

ETA' MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE: ***20/25 ANNI***

RESA DI UVA PER ETTARO: ***9000 kg***

VENDEMMIA: ***RACCOLTA MANUALE ALLA FINE DI SETTEMBRE***

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: ***14 GIORNI***

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: ***SVOLTA NATURALMENTE***

AFFINAMENTO: ***PERMANENZA DI CIRCA 3 MESI IN ACCIAIO , AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 3
MESI***

L U C C H E T T I

Via Santa Maria del Fiore, 17
60030 Morro d'Alba AN
Tel +39 0731 63 314
Fax +39 0731 63 314
Email info@mariolucchetti.it

www.mariolucchetti.it