



L U C C H E T T I

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***

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