



L U C C H E T T I

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**

APPASSIMNETO: **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**

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