

LACRIMA DI CROATINA IGT

Vino passito ottenuto da uve Croatina.



UVE

Monovitigno croatina.

VIGNETI

Le uve provengono da vigneti di impianto relativamente recente: allevamento a Guyot mt 2,50 interfilare, 1.00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 16-18. Terreno argillo sabbioso con buona dotazione di sostanza organica.

I vigneti sono inerbiti e come concime viene utilizzata l'erba di sfalcio. I trattamenti, con antiparassitari a basso impatto ambientale, sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

RESA

20 q ha.

VENDEMMIA

Fine ottobre con raccolta manuale delle uve dopo appassimento in vigna.

ALCOOL

14% volume.

VINIFICAZIONE

In vasche d'acciaio. Contatto con le bucce per 6-7 giorni.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per 4-5 mesi, quindi in bottiglia minimo 60 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino appare limpido, rosso rubino intenso. Al naso è intenso, complesso, fine. Note floreali e di frutta rossa matura, spezie dolci. Etereo. In bocca è abboccato, caldo, morbido. Note di frutta rossa matura in connubio con il tannino varietale. Buona la persistenza.

SERVIZIO

16-18°C.

ABBINAMENTI

è un vino da meditazione ma si abbina molto bene a formaggi stagionati, cioccolato, pasticceria secca.

