

LACRIMAROSA

IRPINIA ROSATO DOC

Frutto di un grande territorio, quello irpino, fortemente vocato alla produzione di Aglianico. È da quest'uva che nasce Lacrimarosa, dopo una premitura dolcissima dei grappoli così da colorare solo debolmente il succo e dare un prodotto naturalmente chiaro e dall'esaltante spettro aromatico.



PROFILO DEL VINO

DENOMINAZIONE

Irpinia Rosato DOC

VITIGNO

Aglianico 100%

VIGNETO E TERRENO

Torella dei Lombardi, con esposizione a sud-est, e Pietradefusi, con esposizione a nord-ovest. Argilloso-calcareo con presenza di scheletro. Altitudine media di 400 m. s.l.m. Sistema di allevamento a spalliera con potatura a cordone speronato. Densità di impianto media di 3.000 ceppi/ha. Resa di circa 70 q/ha e 2,3 kg/ceppo.

ETÀ DEL VIGNETO

15 anni

PERIODO E SISTEMA DI RACCOLTA

Metà ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in rosa con premitura soffice dell'uva integra, al fine di limitare il contatto del mosto con le bucce. Fermentazione in serbatoi di acciaio (circa 20 giorni) a temperatura controllata (16°C-18°C).

Affinamento di almeno un mese in bottiglia.

CARATTERI SENSORIALI



IL COLORE

Rosa tenue



IL PROFUMO

Bouquet delicato, intensamente fruttato, con ricordi di pesca bianca, peonia, fragola, lampone e prugne.



IL SAPORE

Morbido con fragranti note aromatiche di fragoline di bosco. Esaltante retrogusto di pesca.



ABBINAMENTI

Antipasti

- Antipasti all'italiana, mozzarella, salumi e formaggi freschi o poco stagionati

Primi piatti

- Pasta asciutta, risotti delicati, pizza

Secondi piatti

- Carni bianche e zuppe a base di pesce



ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO

20 anni e oltre



TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

Scopri di più

