



## BASTARO

### SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC

Zona di produzione: DOC dal 1985 - San Marcello (AN)

Uve: Lacrima di Morro d'Alba 100%

Suolo: argilloso-calcareo e limo – fondali marino emerso costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici ([Monte Murano](#) e [Grotte di Frasassi](#)).

Esposizione: Ovest – Nord-Ovest, altitudine 290 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot doppio alternato

Densità di impianto: 5700 viti/ha, produzione massima 0,6 kg a vite

Agricoltura: sostenibile, applicando i principi della biodinamica e nel solco del **biologico certificato n. 73198; IT-BIO-015; S21-21/23**. Ricorrendo all'uso dei microrganismi effettivi al fine di ridurre al minimo anche l'impiego del rame e dello zolfo.

Vendemmia: prima settimana di settembre, a mano in cassette

Vinificazione: diraspatura, macerazione pre-fermentativa di 1 giorno, fermentazione spontanea con le bucce e frequenti rimontaggi fino a 2/3° dello svolgimento dell'alcol. Svinatura e travaso in acciaio e fine della fermentazione

Affinamento: 80% in vasche di acciaio su fecce fini e 20% in anfora georgiana (Qvevri) interrata e per 6 mesi, 1 mese in bottiglia

### SCHEDA ANALITICA

Alcol: 11,5%

Acidità totale: 5,30 g/l

Solforosa totale: 34 mg/l

Annata: 2021

### NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rubino con sfumature violacee

Olfatto: floreale di carattere, sprigiona sentori di rosa canina e di more, seguito da nota balsamica e speziatura di pepe rosa

Gusto: di buona struttura, rotondo con tannini vivaci, sentori di frutti di bosco e finale al ricordo di amarena, speziato

Degustazione: temperatura consigliata 18 °C

### ABBINAMENTO

Ottimo accompagnamento prima e durante i pasti, si sposa perfettamente ad arrostiti di carne bianca, selvaggina e salumi di media stagionatura

