

LACRIMAROSA

IRPINIA ROSATO DOC

Lacrimarosa testimonia la lunga storia della produzione di vini rosati con uve Aglianico in Irpinia, una tradizione che ha avuto inizio in casa Mastroberardino alla fine degli anni '60. Un rosato elegante e complesso, frutto della sinergia tra un grande terroir e un vitigno di grande versatilità. Lacrimarosa nasce da una premitura molto delicata delle uve destinate a colorare appena il succo e a dar vita ad un vino elegante e fresco, con un esaltante spettro aromatico di piccoli frutti rossi e note tropicali.



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 mslm. 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

Raccontato da Piero
Mastroberardino

