

Lacrimae Vitis

MOSCATO PASSITO A DOPPIA MATURAZIONE

Lacrimae Vitis è un bianco da dessert ottenuto da uve Moscato appassite naturalmente. Già nella sua celebre "Monografia Vitivinicola dell'Oltrepò Pavese" del 1958, Davide Zanardi cita il Lacrimae Vitis, tra i prodotti classici di La Versa: "...passito di Moscato. Si ottiene facendo appassire le uve...subisce invecchiamento in fusti di rovere" Quello attuale prodotto in quantità molto limitata, è la versione moderna, maturata in piccole botti di rovere.

Scheda Tecnico Organolettica

- Uve:** Moscato Bianco, vitigno aromatico coltivato per antica tradizione in Oltrepò
- Vigne:** Vigne selezionate di proprietà dei vignaioli di La Versa, allevate a Guyot su colline bene esposte, con terreni bianchi calcareo-marnosi; dove la resa di uva per ettaro è molto contenuta.
- Vinificazione:** Le uve raccolte a maturazione molto avanzata, vengono lasciate appassire su graticci in locali asciutti e bene areati; dopo la pigiatura soffice, il mosto fiore fermenta a temperatura controllata; il processo si arresta in modo naturale lasciando un notevole residuo zuccherino.
- Caratteristiche:** Giallo dorato lucido con riflessi ambra-verde; profumo intenso, etereo, con suadente fragranza di vaniglia e con note di uva passa, muschio e nocciola tostata; sapore dolce, vellutato, sapido e molto armonico, con elegante fondo di miele e di frutta appassita assai a lungo persistente.
- Abbinamenti:** Pasticceria (è anche indicato per dolci).
- Servizio:** 13 - 15° C in piccoli bicchieri a calice con stelo alto.
- Conservazione:** 8 - 10 anni in bottiglie coricate al fresco e al buio.

NOTE TECNICHE

Alcol: 13% - Zuccheri residui: 190 g/l - Acidità titolabile: 7,5 g/l - pH: 3.50
Potenziale invecchiamento: 12 - 24 mesi - Dati pallettizzazione: ctx6
(Imballo), 13 ct (Strato), 78 ct (Pallet) - Codice prodotto: 80065

