VinoLauria

ALACRE

Tra i vini di Lauria il più strutturato, l'Alacre riposa per un anno in botti in legno crudo di rovere guadagnando così in maturità. Il Nero d'Avola delle sue uve – che crescono forti in terreni altamente argillosi – ne nutre intensità e complessità. Di color rosso, carico, si caratterizza per un'acidità bilanciata, reca piacevoli "indizi" di frutta macerata e si giova, singolarmente, dei suoi tannini leggermente aggressivi.

VARIETÀ: *Nero d'Avola 95%, Syrah 5%*

VIGNA: *Liveri*

RESA PER ETTARO: *60 Q.li*

SISTEMA ALLEVAMENTO: *controspalliera*

VENDEMMIA: *fine Settembre*

VINIFICAZIONE: *tradizionale vinificazione in rosso per 15 giorni a temperatura naturale*

AFFINAMENTO: *12 in botti da 20 Hl non tostate*

ACIDITÀ TOTALE: *5,8 g/L*

pH: 3.55

VINO BIOLOGICO E NATURALE