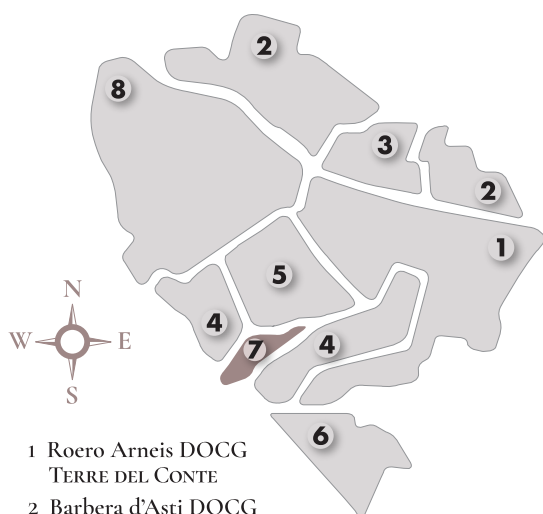




TENUTA LARAMÈ



- 1 Roero Arneis DOCG TERRE DEL CONTE
- 2 Barbera d'Asti DOCG
- 3 Piemonte DOC Bonarda
- 4 Roero DOCG Loreto (Nebbiolo) TUMLIN
- 5 Barbera d'Alba DOC Superiore GARAVAGNA
- 6 Langhe DOC Favorita TERRE DEL SINDIC
- 7 **Cisterna d'Asti DOC Superiore (Croatina) - SANTA LUCREZIA**
- 8 EQUILIBRIO NATURA



Note dell'enologo

Un vino rustico, ma allo stesso tempo profondo e complesso, un pò come gli abitanti di Cisterna d'Asti, l'affascinante paese medioevale dove viene prodotto e da cui prende il nome.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Bouquet: ampio con note precise di lampone, fragola, rosa appassita, e mirtillo, seguite da accenni speziati di pepe e canfora ed accenni boschivi di terriccio e resina.

Sapore: ricco, morbido ed equilibrato, con una leggera tendenza all'amabile e una fitta trama tannica ben ricamata nella struttura.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Salame cotto, arrostiti di carni bianche, agnolotti al ragù, zuppa di farro monococco e ceci.

Gradazione Alcolica: 14% Vol.

Estratto: 29 g/L

Durata: Ottimo negli 8 anni successivi alla vendemmia.



SANTA LUCREZIA

Cisterna d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Superiore

Annata

2021

Le rese sono state più basse del 15% rispetto alla media a causa della gelata di aprile e di un'estate particolarmente arida. Favorendo il drenaggio, i terreni sabbiosi hanno mantenuto la vitalità delle viti malgrado la siccità, donandoci grappoli sani, con una buccia spessa. L'assenza di umidità è stata propizia contro iodio e peronospora. Il calo delle temperature nella seconda settimana di settembre ha permesso una maturazione perfetta dei grappoli, da cui abbiamo ottenuto vini equilibrati e freschi.

Vitigno

100% Croatina.

Vigneto

Il primo vigneto ad essere certificato biologico nel 1998, dedicato a Lucrezia, la primogenita della quarta generazione di viticoltori della famiglia Povero.

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot.

Ettari: 1,2

Numero bottiglie: 7,000

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree.

Vigneti certificati biologici da Valoritalia.

Vinificazione

Fermentazione

Contenitori: vasche acciaio inox termocondizionate.

Temperatura: 28°C

Durata: 12/15 giorni.

Affinamento: in botte di rovere di Slavonia da 2,500 litri.

