



CANTINE BONIFACIO

LACRIMA DI ORAZIO

Indicazione Geografica Protetta



<i>Varietà uva:</i>	Aglianico 100% Vinificato in Bianco
<i>Tipo di allevamento dei vigneti:</i>	Spalliera con potatura Gujot
<i>Vigneti e densità media:</i>	con circa 4.500 piante per Ha
<i>Età dei vigneti:</i>	10 - 20 anni
<i>Produzione hl/Ha:</i>	40 - 60
<i>Altitudine dei vigneti:</i>	400 - 500 metri
<i>Zona di produzione:</i>	Parte nord orientale della Provincia di Potenza delimitata dal disciplinare di produzione, in particolare nel comune di Venosa.

<i>Epoca di vendemmia:</i>	Tardiva — (fine ottobre)
<i>Metodo di vendemmia:</i>	Raccolta a mano delle uve in cassette da 12 - 15 Kg e trasporto immediato delle stesse in cantina.
<i>Vinificazione:</i>	Pressatura soffice, e fermentazione in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata.
<i>Affinamento:</i>	In piccole botti di acciaio inox per circa 5 mesi ed in bottiglia per almeno 2 mesi.
<i>Caratteristiche Organolettiche:</i>	Vino di ottima qualità, elegante, ben equilibrato e moderno. <i>Colore:</i> Paglierino netto, luminoso. <i>Bouquet:</i> Carica aromatica tipica che rammenta profumi floreali di acacia e tiglio, fruttati di pesca, mela golden, ribes bianco, susina, con accenti vegetali e minerali. <i>Sapore:</i> Fresco e sapido. In bocca è secco. <i>Alcool:</i> 13 % vol.
<i>Abbinamento gastronomico e temperatura di servizio:</i>	Accompagna zuppe rustiche, timballi tonno e pesce spada a trancio, carni bianche.
<i>Caratteristiche confezionamento:</i>	Bottiglia bordolese "prince" in vetro da 650 grammi. Tappo in sughero.