



CANTINE POVERO

Santa Lucrezia DOC Tenuta Laramè

denominazione di origine controllata



Italia, Piemonte

Conosciuta nel nostro territorio come Bonarda di Cisterna d'Asti, la Croatina è presente a Cisterna d'Asti fin dalla notte dei tempi: la sua coltivazione è qui documentata da ben 200 anni. In alcuni vigneti sono ancora visibili ceppi di Croatina a piede franco di quasi cent'anni.

Il Santa Lucrezia è ottenuto dai primi vigneti della famiglia Povero a ricevere la certificazione biologica nel 1998. Nel terroir tra Cisterna d'Asti e Canale d'Alba, la Croatina ha trovato il suo habitat ideale.

**Vitigno** Croatina 100%

**Vigneti** Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Ettari: 1,8

Resa per ettaro: 48 hl

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Certificati: certificati biologici da Valoritalia

### **Vinificazione**

Fermentazione in contenitori: vasche acciaio inox termococondizionate

temperatura: 28°C

durata: 12/15 giorni

Affinamento: 24 mesi in botte di rovere di Slavonia da 2.500 litri

### **Caratteristiche Organolettiche**

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 e 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

