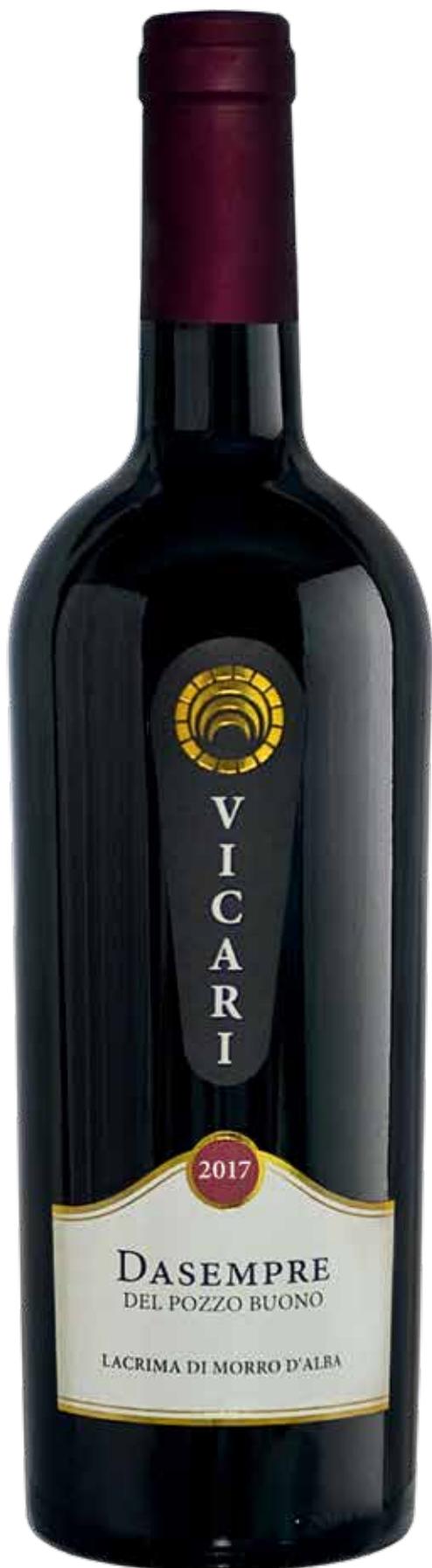




VICARI
Tradizione di famiglia



Dasempre del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.

L'eccellente vitigno autoctono "Lacrima", da sempre presente nella nostra azienda, veniva usato nel passato per "condire" gli altri vini rossi. Oggi vinificato in purezza ci permette di ottenere un vino rosso rubino carico con profumo di fruttato, dove la viola e la frutta del sottobosco si confondono in assoluta armonia.

Di sapore gradevole ed asciutto, accompagna in maniera perfetta la cacciagione, le carni rosse cucinate alla griglia, i primi con sughi corposi ed importanti.

Si abbina con il coniglio in porchetta e pietanze particolarmente aromatiche.

Vitigno di origine:	Lacrima di Morro d'Alba 100%.
Zona di produzione:	Territorio di Morro d'Alba.
Terreno:	Misto, in prevalenza argilloso.
Altitudine:	180 m. s. l. m.
Esposizione:	Sud-sud est.
Sistema di allevamento:	Guyot, doppio Guyot.
Densità di impianto:	3.600 piante / ha
Sistema di raccolta:	Esclusivamente a mano.
Vinificazione:	Con macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata.
Maturazione:	In acciaio.
Resa:	80 - 90 Q di uva ad ha.
Caratteristiche:	Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentore: Caratterizzato da frutti del sottobosco e viole. Sapore: Morbido, persistente, fresco.
Grado alcolico:	14 % vol.
Acidità totale:	5.5 g/l
Temperatura di servizio:	18° C circa.
Abbinamenti:	Arrosti di carne rossa o carni bianche cotte al forno e primi.

Azienda Agricola Vicari

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245
info@vicarivini.it - www.vicarivini.it