

LINEA CLASSICA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

D.O.C.



VITIGNO:

Lacrima di morro d'alba 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione di questo vino provengono dai migliori vigneti siti nei comuni di Belvedere Ostrense e San Marcello in provincia di Ancona.

ALTIMETRIA:

250 mt. S.l.m.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Cordone Speronato basso su colline di buona pendenza, con terreno prevalentemente argilloso e calcareo.

RESA DI UVA PER VITE:

2 Kg. (circa)

RACCOLTA e VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva con diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in vasche in acciaio termocondizionate. Macerazione di 6 giorni con follature.

INVECCHIAMENTO:

In questa versione non è previsto alcun invecchiamento. Il Lacrima di Morro d'Alba esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino.

Profumo netto floreale sentore di rosa canina e spezie.

Sapore pieno, elegante, di medio corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico vino da tutto pasto, ben si accompagna con antipasti, primi piatti e secondi leggeri. Servita leggermente fresco è ottimo con il classico stoccafisso all'Anconetana.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-16 gradi

CONSERVAZIONE:

Si consiglia di conservare la bottiglia in un luogo fresco e ventilato, proteggendola da qualsiasi fonte di calore e luminosa.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

70.000

CAPACITA' BOTTIGLIA:

Lt. 0,750

CONFEZIONAMENTO:

Cartone da 6-12 bottiglie