



Lacrima di Morro d'Alba DOC



AZIENDA AGRICOLA
Conte Leopardi

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC
Zona di Produzione: Morro d'Alba (ANCONA) - ITALIA
Uve: Lacrima
Tipologia del terreno: misto tendente all'argilloso

Altitudine: 180 mt. s.l.m
Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vendemmia: metà Settembre, a mano in cassette
Vinificazione: 20% fermentazione dei grappoli interi con macerazione carbonica, 80% fermentazione classica sulle bucce.
Affinamento: 6 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13% vol; Acidità totale: 5.50; Ph: 3.30; Zuccheri: 3 g/l;

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Caratteristici profumi di rosa, violette, geranio, mirto e cannella.
All'assaggio fresco e fruttato, asciutto e vellutato con note balsamiche, di medio corpo e buona acidità, piacevolmente tannico.

Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, arrostiti di carni bianche, salumi, grigliate o zuppe di pesce.



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel. 071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com