



ORGIOLO

Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore

SCHEDA TECNICA

Denominazione:Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore

Zona di Produzione:Morro d'Alba (ANCONA) - ITALIA

Uve:Lacrima

Tipologia del terreno:misto tendente all'argilloso

Esposizione:Sud-Sud/est;

Altitudine:180 mt. s.l.m

Sistema di allevamento:Cordone speronato

Densità di impianto:3.450 ceppi/ha

Vendemmia:fine Settembre, a mano in cassette

Vinificazione:Pressatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per 10-14 giorni, fermentazione in vasche d'acciaio a 18°

Affinamento:12 mesi in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia



SCHEDA ANALITICA

Alcol:13.5% vol; Acidità totale:5.50; Ph:3.30; Zuccheri:2 g/l;

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi di rosa, lampone, pepe rosa e bacche di ginepro con un tocco elegante di spezie orientali. All'assaggio fruttato e speziato, con tannini morbidi e persistente con un finale pulito.

Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, petto d'anatra, tacchino, carni arrosto di agnello, maiale e coniglio.



**Enoteca
Dorica**

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