



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

Az. Agr. Lucchetti

La Lacrima è il vitigno autoctono a bacca nera per eccellenza delle marche; esistono documenti che testimoniano la sua coltivazione nel ristretto comprensorio che oggi trova il suo centro nel territorio di Morro d'Alba già nel Medioevo.



Nome del vino: Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.

Prima annata di produzione: 1991

Numero bottiglie prodotte 80.000 DA 750 ml

Tipo di uvaggio: LACRIMA 100%

Esposizione e altimetria: SUD- EST; 180/220 m.s.l.m.

Tipologia del terreno medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento Guyot

Età media delle viti in produzione 10/14 anni

Resa di uva per ettaro 90 qli

Epoca di vendemmia a maturazione fisiologica avvenuta

Vasche di fermentazione botti in acciaio da 80/100 qli

Durata fermentazione 8/14 giorni

Fermentazione malo-lattica avvenuta

Affinamento breve affinamento in bottiglia

Gradazione alcolica 13%vol

Aspetto visivo: rosso porpora con riflessi violacei.

Aspetto olfattivo: profumo pieno, fragrante, di confettura di lampone.

Aspetto gustativo: fresco, morbido, armonico, fruttato e persistente

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Longevità e modalità di conservazione: 2-3 anni se conservato correttamente

lontano dalla luce, a temperatura fresca e costante.



**Enoteca
Dorica**

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