



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