

LACRIMA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA



Tipologia: vino rosso fermo

Prima annata di produzione: 2004

Zona di produzione: provincia di Ancona, nell'area DOC della Lacrima di Morro D'Alba ad un'altezza di circa 200m s.l.m.

Terreno: franco, con leggera prevalenza di argilla

Vitigno: Lacrima (autoctono)

Sistema di allevamento: Guyot

Resa: 100 quintali uva per ettaro

Lavorazione: vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 7-10 giorni

Grado alcool: 13% vol

Colore: rosso porpora intenso con riflessi violacei

Profumo: persistente ed intenso, con forte prevalenza di frutti di bosco

Sapore: secco, sapido, morbido e armonico

Abbinamenti: primi piatti a salsa rossa e ragù, secondi di carne particolarmente speziati ed aromatici

Temperatura di servizio: 16-18° C

Calice consigliato: calice di media ampiezza per vini rossi giovani e di medio corpo