



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:** caratteristico persistente ed intenso, con forte prevalenza di frutti di bosco
- Sapore:** molto tipico, secco, sapido dotato di buona morbidezza e armonia gusto-olfattiva
- Abbinamenti:** primi piatti a salsa rossa e ragù, secondi di carne particolarmente speziati ed aromatici. Per le particolari caratteristiche aromatiche ottimo anche per essere degustato da solo
- Temperatura di servizio:** 16-18° C
- Calice consigliato:** calice di media ampiezza per vini rossi giovani e di medio corpo