



VIGNETI

Zona di produzione: Senigallia

Tipologia del terreno: Argilloso-sabbioso

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 80-120m s.l.m.

Uvaggio: Lacrima n. in purezza

Sistema di allevamento: Guyot

Superficie: 3,0 ha

Densità di impianto: 3000 ceppi/ha

Età media delle viti: 15-20 anni

Resa media di uva: 80 q.li/ha

Vendemmia: manuale nelle prime ore del mattino nella metà di agosto

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: In bianco del solo mosto fiore, in botti di acciaio, a temperatura controllata.

Affinamento:

Presatura di spuma con Metodo Martinotti di 6 mesi in autoclave aziendale.

Affina almeno 2 mesi in bottiglia.

Viticultura: Biologica certificata

Alcol: 12,0 % vol. Zuccheri residui: 3,0 gr/l

Acidità Totale: 6,5 Ph: 3,0

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosa acceso dal perlage fine. Al naso spiccano i profumi primari del lacrima, in particolare rosa, viola e piccoli frutti rossi. In bocca gradevole e di fresca beva.

Abbinamento: ideale per aperitivo, antipasti sia di carne che di pesce, antipasti crudi di mare, fritto misto.

Temperatura di servizio: 8-10°C