



VIGNETI

Zona di produzione: San Marcello (AN)

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Esposizione: Ovest, Nord-Ovest

Altitudine: 220m s.l.m.

Uvaggio: Lacrima n. in purezza

Sistema di allevamento: guyot

Superficie: 2,5 ha

Densità di impianto: 5700 ceppi/ha

Età media delle viti: 16 anni

Resa media di uva: 35q.li/ha

Vendemmia: tardiva seconda metà ottobre di singoli grappoli lasciati in pianta a settembre durante la vendemmia del Bastaro, raccolta manuale in cassette

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Fermenta spontaneamente e matura in anfora interrata per 7 lune.

Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia.

Viticultura: Biologica certificata

Alcol: 13,5 % vol Zuccheri residui: 1,0gr/l

Acidità Totale: 5,70 Ph: 4,10

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso e profondo con riflessi violacei. Al naso intenso e fruttato. Offre profumi con raffinati suggerimenti di cacao con note di violette e piccoli frutti neri, amarene. Sapore asciutto e vellutato, di buon corpo risulta morbido, armonico ed elegante.

Abbinamento: salame di Fabriano e Ciauscolo, formaggi mediamente stagionati, primi piatti a base di salse rosse (ad esempio ragù con animali di basso cortile), agnello e coniglio in porchetta.

Temperatura di servizio: 18-20°C