



CRINALE NORDEST 2023

IGT MARCHE ROSSO



VIGNETI

Zona di produzione: Scapezzano di Senigallia (AN)
Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 60m s.l.m.
Uvaggio: Lacrima n. in purezza
Sistema di allevamento: guyot semplice
Superficie: 1,1 ha
Densità di impianto: 4600 ceppi/ha
Età media delle viti: 14 anni
Resa media di uva: 70q.li/ha
Vendemmia: fine settembre, a mano in cassette

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Lunga macerazione pre-fermentativa a freddo per estrazione di aromi e colore, fermentazione in inox "metodo Ganimede" a temperatura controllata con lieviti indigeni, macerazione di 7 giorni.
Affinamento: 6 mesi in vasche inox su fecce fini senza chiarifiche e filtrazioni, frequenti batonnage. Almeno 3 mesi in bottiglia.
Viticultura: Biologica certificata
Alcol: 13% vol **Zuccheri residui:** 0.0 gr/l
Acidità Totale: 4,80 **Ph:**

NOTE ORGANOLETTICHE

Intenso bouquet del vitigno Lacrima in gioventù, fiori e frutti rossi, speziato con note balsamiche, per nulla tannico.

Abbinamento: primi piatti con sughi rossi e ragù

Temperatura di servizio: 16°C