

**VIGNETI**

**Zona di produzione:** Morro d'Alba (AN)  
**Tipologia del terreno:** Misto argilloso  
**Esposizione:** Sud  
**Altitudine:** 150/190m s.l.m.  
**Uvaggio:** Lacrima n. in purezza  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Superficie:** 2,0 ha  
**Densità di impianto:** 3300 ceppi/ha  
**Età media delle viti:** 20 anni  
**Resa media di uva:** 60q.li/ha  
**Vendemmia:** manuale ad ottobre, in cassette

**SCHEDA ANALITICO-TECNICA**

**Vinificazione:** lieviti selezionati, fermenta in inox a temperatura controllata. Macerazione di 7/9 giorni. Resta sulle fecce fini per 1 mese.  
**Affinamento:** 10 mesi in vasche inox, almeno 5 mesi in bottiglia  
**Viticultura:** Convenzionale  
**Alcol:** 14,5% vol      **Zuccheri residui:** 2/3 g/l  
**Acidità Totale:** 5,00      **Ph:** 3,40

**NOTE ORGANOLETTICHE**

Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei, è intenso al naso con profumi di rosa, viola, frutti di bosco con una leggera nota speziata di pepe. Al gusto si presenta asciutto, gradevole, morbido e di medio corpo.

**Abbinamento:** antipasti marinati, salumi, cacciagione, piatti della tradizione locale come vincisgrassi o coniglio in porchetta, stoccafisso all'anconetana

**Temperatura di servizio:** 16-18°C