



VIGNETI

Zona di produzione: Morro d'Alba, (AN)
Tipologia del terreno: Misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud, Sud-Est
Altitudine: 180 m s.l.m.
Uvaggio: Lacrima n. in purezza
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
Superficie: 7 ha
Densità di impianto: 3450 ceppi/ha
Età media delle viti: 20 anni
Resa media di uva: 80 q.li/ha
Vendemmia: manuale entro la fine di ottobre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: parziale macerazione carbonica e lunga macerazione classica. Fermenta in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Malolattica svolta completamente.
Affinamento: 5 mesi in acciaio, 3 mesi in bottiglia.
Viticultura: Convenzionale
Alcol: 14,0% vol **Zuccheri residui:** 2,5
Acidità Totale: 5,0; **Ph:** 3,5.;

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola. Profumi di rosa canina, frutti maturi, sottobosco, spezie, essenze orientali. Gusto morbido e vellutato, sapido e persistente.

Abbinamento: Primi piatti, arrostiti di carne, carni bianche cotte al forno

Temperatura di servizio: 18°C