



VIGNETI

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN)
Tipologia del terreno: Medio Impasto
Esposizione: Sud / Sud-Est
Altitudine: 180 m s.l.m.
Uvaggio: Lacrima 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Superficie: 13 ha selezione delle uve
Densità di impianto: 3000 ceppi/ha
Età delle viti: da 3 a 30
Resa media di uva: selezione delle uve
Vendemmia: leggermente anticipata sul punto di maturazione, prima decade di settembre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Appassimento per 4 mesi dei grappoli appesi su pareti verticali. Breve macerazione in rosso (1-2 giorni), fermentazione in bianco in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Arresto della fermentazione indotto per mantenere residuo zuccherino.
Affinamento: 2 anni in barrique e successivi 2 in tonneau, 4 mesi in bottiglia.
Viticultura: Convenzionale
Alcol: 13% vol **Zuccheri residui:** < 150 gr/l
Acidità Totale: 5,50

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi purpurei. Profumo molto intenso con sentori di rosa, viola e frutti di bosco evoluti in confettura matura e con sfumature di vaniglia. Sapore molto morbido, corpo intenso e persistente, di un dolce pulito ed asciutto.

Abbinamento: Cioccolato amaro e pasticceria secca a base di pasta di mandorle.

Temperatura di servizio: 14-16°C