



VIGNETI

Zona di produzione: Morro d'Alba, (AN)

Tipologia del terreno: Misto argilloso

Esposizione: Sud

Altitudine: 180 m s.l.m.

Uvaggio: Lacrima n. in purezza

Sistema di allevamento: Gujot

Superficie: 4 ha

Densità di impianto: 5000 ceppi/ha

Età media delle viti: 18 anni

Resa media di uva: 60 q.li/ha

Vendemmia: a mano in cassetine entro la seconda metà di settembre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: fermenta in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata di 21°C con frequenti delestage e rimontaggi. Malolattica svolta completamente.

Affinamento: in barrique nuove ed in grandi botti di cemento vetrificato per altri diciotto mesi, 8 mesi in bottiglia.

Viticultura: In conversione biologica

Alcol: 13.5% vol

Zuccheri residui: 4,4

Acidità Totale: 5,95;

Ph: 3.38

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso purpureo carico con nuance malvacee. Profumi tipicamente floreali del vitigno lacrima, rosa e violetta di campo. Morbido all'entrata, moderatamente tannico e vellutato con note di pepe, vaniglia, cacao e con un finale persistente.

Abbinamento: Gnocchi con ragù di selvaggina, lasagne e piatti di pesce dal sapore intenso.

Temperatura di servizio: 18°C