



### 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