



VIGNETI

Zona di produzione: Scapezzano di Senigallia (AN)

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Esposizione: Sud/Ovest

Altitudine: 60m s.l.m.

Uvaggio: Lacrima n. in purezza

Sistema di allevamento: guyot semplice

Superficie: 1,1 ha

Densità di impianto: 4600 ceppi/ha

Età media delle viti: 14 anni

Resa media di uva: 70q.li/ha

Vendemmia: fine settembre, a mano in cassette

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Macerazione pre-fermentativa a freddo per estrazione di aromi e colore, fermentazione in inox "metodo Ganimede" a temperatura controllata con lieviti indigeni.

Affinamento: 36 mesi in vasche inox su fecce fini con continui batonnage e 18 mesi in bottiglia

Viticultura: Biologica certificata

Alcol: 14% vol Zuccheri residui: 0.0 gr/l

Acidità Totale: 4,80 Ph:

NOTE ORGANOLETTICHE

Dopo un lungo affinamento in cantina, evolve il proprio tipico bouquet floreale dove si aggiungono sottobosco e speziature evidenti, frutti rossi, profumi e sapori evoluti e sorprendenti.

Abbinamento: agnello, carni stracotte, piccione arrosto

Temperatura di servizio: 18°C