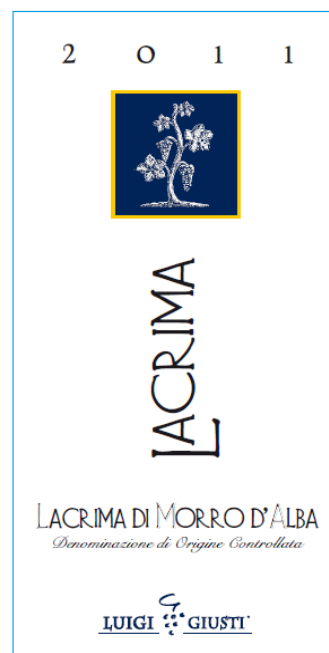




SCHEDA TECNICA

Vino LACRIMA DI MORRO D'ALBA 2011

Il vigneto : dove le	Il nostro LACRIMA nasce dai vigneti di Morro d'Alba e Montignano rese sono ampiamente al di sotto di quanto è consentito dalla DOC . I vigneti sono esposti a sud .
Vendemmia : 20	Si effettuano quattro vendemmie in successione , nel periodo che va dal settembre in poi , con selezione dei grappoli in base al grado di
maturazione e	raccolta in cassetta delle uve in perfetto stato sanitario .
Vinificazione :	fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio , con fase pre-fermentativa e post-fermentativa di complessivi 20/22 giorni . Fermentazione malo-lattica ed elevazione parte in botte grande di rovere e parte in barrique per 4-6 mesi . Affinamento in bottiglia di mesi 4 .
Uvaggio :	100% Lacrima di Morro d'Alba .
Dati analitici :	gradazione 13,00 % , acidità totale 5,2 gr./l. , ph. 3,58 ;
Bottiglie prodotte :	complessivamente n. 35.000 .
Caratteri organolettici : spiccato	vino di colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei , profumo di rosa antica con toni leggermente appassiti , fiori di
sottobosco	e violette ; il bocca il gusto è morbido , fresco e piacevolmente tannico ; di buona persistenza aromatica e gustativa ;
Abbinamenti : sposa	servire alla temperatura di 16-18°C , in bicchieri di media ampiezza , si benissimo con affettati (ciauscolo , coppa di testa) , primi piatti , brodetti di pesce e stoccafisso all'anconetana , formaggi di media stagionatura .