



VIGNETI

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN)
Tipologia del terreno: Argilloso-sabbioso
Esposizione: Nord-Est
Altitudine: 190-250m s.l.m.
Uvaggio: Lacrima n. in purezza
Sistema di allevamento: guyot
Superficie: 1,5 ha
Densità di impianto: 3300 ceppi/ha
Età media delle viti: 12 anni
Resa media di uva: 75q.li/ha
Vendemmia: manuale in cassette a metà settembre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Con uve lasciate in appassimento a temperatura ed umidità controllata per 14 giorni circa. In botti di acciaio, a temperatura controllata di 24°C, con lieviti selezionati.
Macerazione: di 7 giorni.
Affinamento: In botti di acciaio per 12 mesi. Affina almeno 6 mesi in bottiglia
Viticultura: Biologica certificata
Alcol: 15,5 % vol **Zuccheri residui:** 2,7gr/l
Acidità Totale: 5,91

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino carico, con intensi profumi floreali e piccoli frutti rossi e neri maturi, in bocca è avvolgente, dalla trama tannica morbida e setosa, di corpo, persistente.

Abbinamento: carni stufate, stracotti speziati, formaggi stagionati, agnello scottadito.

Temperatura di servizio: 18-20°C