



## Vigneti

**Regione viticola:** Marche, provincia di Ancona.

**Ubicazione:** Morro D'Alba e altri comuni nell'area di produzione dell'omonima DOC.

**Età:** 8-30 anni.

**Suolo:** di origine sedimentario marino alluvionale con prevalenza di argilla e sabbia.

**Esposizione ed altitudine:** 160-280 m. con esposizione ad est e sud-est.

## Vitigni e Coltivazione

**Uve:** Lacrima.

**Sistema d'allevamento:** capovolto e doppio guyot.

**Densità d'impianto:** 1700-3000 piante per ettaro.

**Resa per ettaro:** 80 q. d'uva con ridotto carico di gemme per ettaro.

## Vinificazione

**Raccolta:** a mano.

**Vinificazione:** macerazione pre-fermentativa a freddo sulle bucce, fermentazione a temperatura controllata con permanenza sulle vinacce per 10 giorni.

**Maturazione:** in legno sulle fecce fini per alcuni mesi poi in acciaio.

Il vino affina in bottiglia in magazzino termo-condizionato.

## Evoluzione

Vino da godere dopo un anno di affinamento dalla vendemmia.

Alcool **13,00% vol.**



rosso porpora intenso, tipico delle uve Lacrima. Ottima la consistenza



l'intensità è penetrante e lunga la persistenza dei profumi floreali che ricordano la rosa e la viola mammola, a cui si aggiungono sentori di piccoli frutti di sottobosco come more, mirtilli e lamponi. Piacevole speziatura



riesplode ancora il tipico gusto floreale e fruttato di sottobosco. Ottima persistenza conferita da una grande struttura e dal finale di unica finezza.



Vino rosso autunnale per eccellenza, ma molto apprezzabile anche nella stagione estiva. Ama i piatti ricchi di aromi e spezie: curry, zafferano, pimento e pepe rosa, soprattutto quando sostenuto da buona morbidezza ed alcolicità. Le sue specialità sono comunque i primi piatti della tradizione come, fra gli altri, i bucatini all'amatriciana e le penne all'arrabbiata.

Temperatura servizio  
16° C.