

Scheda Tecnica

- Uve:* Lacrima nera 100%.
Vigneto: Santa Lucia di Monte San Vito – An – Marche.
Altitudine: 150 m s.l.m.
Esposizione: sud.
Resa per ettaro: 65 q.li per ettaro.
Vendemmia: raccolta a mano in piccole casse, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.
Vinificazione: macerazione pre-fermentativa a freddo, fermentazione con controllo delle temperature.
Maturazione: in piccoli fusti di legno di 12-14 mesi.
Affinamento: in bottiglia di minimo 3 mesi.
Grado alcolico: 13,5 % vol.

Abbinamenti

Primi piatti come vincisgrassi rossi, pasta al ragù e all'amatriciana. Polenta con salsicce, paccheri all'oca. Secondi di carne: agnello scottadito, carni bianche alla griglia, pollo ai peperoni, coniglio in porchetta, cinghiale stufato al ginepro, ossobuco, trippa, fagioli e cotiche, maialino alla brace.

Temperatura di servizio: 16-18° C.

Technical chart

- Grape:* 100% Black Lacrima.
Vineyard: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.
Altitude: 150 m above sea level.
Exposure: south.
Productivity: 6 tons per hectare.
Harvesting: hand-picked in small cases, with grape selection.
Vinification: pre-fermenting maceration, fermentation with controlled temperatures.
Ripening: in small oak barrels for 12-14 months.
Refinement: in bottle for at least 3 months.
Alcoholic strength: 13,5% vol.

Food Combinations

Lasagna with tomato sauce, long and short pasta with meat sauce and amatriciana. Polenta topped with sausage, paccheri with goose sauce.

Grilled lamb, grilled white meats, chicken with peppers, wild boar stew with juniper berries, osso buco, tripe, beans and pork rinds, barbecued baby pork.

To be served at: 16°-18°C.



LE CANTARELLE
LACRIMA DI MORRO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA