

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: 90 q.li per ettaro.
Vendemmia: raccolta a mano in piccole casse con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.
Vinificazione: pressatura soffice in assenza di ossigeno. Fermentazione a temperatura controllata.
Maturazione: in fusti di acciaio.
Affinamento: Per qualche mese sulle fecce fini e successiva stabilizzazione del colore.
Grado alcolico: 12 % vol.

Abbinamenti

Ottimo con i piatti a base di pesce, dagli antipasti agli spaghetti alle vongole. Perfetto con sardoncini scottadito, frittiture leggere di pesce e verdure.

Temperatura di servizio: 12° 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: 9 tons per hectare.
Harvesting: hand-picked in small cases, with grapes selection.
Vinification: soft pressing without oxygen, fermentation with controlled temperatures.
Refinement: for a few months over fine lees and later stabilizing of color.
Alcoholic strength: 12% vol.

Food Combinations

Excellent with fish dishes, from appetizers to spaghetti with clams. Perfect with grilled sardines, fried fish and vegetables.

To be served at: 12° C.

