

### 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.**

