

LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE

Cantarelle 2016



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	1.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	15 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	60 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	fine Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 22-24° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata per 20 giorni
Maturazione:	16 mesi in botti di rovere
affinamento:	6 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico in conversione
Grado alcolico:	13,5%
Temperatura di servizio:	18° C

Degustazione:

Colore:	rosso rubino intenso
Bouquet:	un floreale molto intenso, complesso e fine con note di rosa, frutti rossi, spezie e pepe.
Gusto:	morbo, setoso e bilanciato con una buona struttura.
Abbinamento:	carne grigliata o arrosto, secondi piatti a base di funghi, tartufi, spezie. Maiale, cinghiale ed agnello.



PODERE SANTA LUCIA