



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	2.00 ha
Esposizione:	Nord
Età del vigneto:	11 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	inizio Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 16-18° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	6 mesi in botti d'acciaio a contatto con i propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	12 %
Temperatura di servizio:	10° C

Degustazione:

Colore:	rosa tenue e brillante.
Bouquet:	fine ed elegante, piacevole con note di fiori e mela verde.
Gusto:	fresco e delicato.
Abbinamento:	antipasti a base di pesce, sushi, pasta al sugo di pesce.

