



Scheda tecnica:

Uve:	Lacrima 100%
Vigneto:	Monte San Vito (AN), Marche
Superficie:	4.00 ha
Esposizione:	Sud
Età del vigneto:	15 anni
Terreno:	argilloso-sabbioso
Resa:	90 q.li per ettaro
Vendemmia:	esclusivamente a mano
Epoca di vendemmia:	metà Settembre
Fermentazione:	lieviti indigeni a 22-24° C
Vinificazione:	in botti d'acciaio a temperatura controllata
Maturazione:	10 mesi in botte d'acciaio a contatto con I propri lieviti di fermentazione
Affinamento:	2 mesi in bottiglia
Certificazione:	vino biologico
Grado alcolico:	13%
Temperatura di servizio:	16° C

Degustazione:

Colore:	rosso rubino intenso con riflessi porpora
Bouquet:	tipicamente floreale con note intense di rosa e viola e frutti rossi in sottofondo.
Gusto:	medio corpo, morbido e ben equilibrato.
Abbinamento:	piatti aromatici o speziati con una buona struttura: pasta o riso con salse di carne, funghi, tartufi, carne alla griglia o arrosto specialmente l'agnello.

