



LACRIMA DI MORRO D'ALBA

VITIGNO: 100% Lacrima

CLASSIFICAZIONE: Lacrima di Morro d'Alba DOC

AREA di PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti della collina marchigiana, nell'area tipica di produzione. Il vino viene imbottigliato a Morro d'Alba dall'Azienda Conte Leopardi Dittajuti.

TECNICA DI PRODUZIONE:

Dopo la raccolta, le uve vengono diraspate e delicatamente pressate. Il mosto viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata. Il vino poi affina in serbatoi di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Tonalità rosso rubino e riflessi viola, il vino è strutturato e molto ben equilibrato con eleganti aromi e note di viola e petali di rosa seguita da frutta nera matura e molto aromatico al naso e sul finale.

ABBINAMENTI: Salumi stagionati, carni alla griglia, gli arrostiti in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.