

ORGIOLO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA

D.O.C.

SUPERIORE



MAROTTI CAMPI



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Superiore
Zona di Produzione: Morro d'Alba (ANCONA) - ITALIA
Uve: Lacrima
Tipologia del terreno: misto tendente all'argilloso
Esposizione: Sud-Sud/est; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m
Sistema di allevamento: Cordone speronato
Densità di impianto: 3.450 ceppi/ha
Vendemmia: fine Settembre, a mano in cassette
Vinificazione: Pressatura soffice, macerazione a contatto con le bucce per 10-14 giorni, fermentazione in vasche d'acciaio a 18°
Affinamento: 12 mesi in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, 6 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 13,5% vol; **Acidità totale:** 5,50; **Ph:** 3,30; **Zuccheri:** 2 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumi di rosa, lampone, pepe rosa e bacche di ginepro con un tocco elegante di spezie orientali. All'assaggio fruttato e speziato, con tannini morbidi e persistente con un finale pulito.

Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, petto d'anatra, tacchino, carni arrosto di agnello, maiale e coniglio.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Appellation: Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Superiore
Production area: Morro d'Alba (ANCONA) - ITALY
Grape variety: Lacrima
Soil: mixed, mostly clay
Exposition: South-South/East; **Altitude:** 180 mt a.s.l.
Training system: Cordon spur
Vine density: 3.450 vines/hectare
Harvest: late September, hand harvested in small crates
Vinification: Soft crushing, maceration on the skins for 10-14 days, fermented in stainless steel at 18°
Ageing: 12 months in small french oak barrels used for the second or third time, aged 6 months in bottle

WINE ANALYSIS

Alcohol: 13,5% vol ; **Total acid:** 5,50; **Ph:** 3,30; **Sugars:** 2 g/l

TASTING NOTES

Intense ruby red with violet reflections. Aromas of rose, raspberry, pink pepper and juniper berries, with hints of oriental spices. Nicely fruity and spicy on the palate, with smooth tannins, long velvety finish.

Serving temperature 18°C approx. with elaborated first courses, duck breast, turkey, roasted meat, lamb, pork and rabbit.