

# RUBICO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
D.O.C.



# MAROTTI CAMPI



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione:** Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.

**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:** metà Settembre, a mano in cassette

**Vinificazione:** 20% fermentazione dei grappoli interi con macerazione carbonica, 80% fermentazione classica sulle bucce.

**Affinamento:** 6 mesi in vasche di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

## SCHEDA ANALITICA

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

## NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Caratteristici profumi di rosa, violette, geranio, mirto e cannella.

All'assaggio fresco e fruttato, asciutto e vellutato con note balsamiche,

di medio corpo e buona acidità, piacevolmente tannico.

Servire a 18° circa con primi piatti elaborati, arrostiti di carni bianche, salumi, grigliate o zuppe di pesce.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

**Appellation:** Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.

**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:** mid September, hand harvested in small crates

**Vinification:** 20% whole-cluster fermentation with carbonic maceration, 80% classic fermentation on skins in stainless steel.

**Ageing:** 6 months in stainless steel tanks, 2 months in bottle.

## WINE ANALYSIS

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

## TASTING NOTES

Intense ruby red with violet reflections.

Aromas of rose, violets, geranium, myrtle and cinnamon.

Fresh and fruity on the palate, dry and velvety with balsamic notes, medium body and good acidity, pleasantly tannic.

Serving temperature 18°C approx. with elaborated first courses, roasted white meat, cold meat, grilled fish or fish soup.