

# LACRIMA

**Nome:** *Lacrima*

**Denominazione:** *Lacrima di Morro d'Alba DOP*

**Uve:** *Lacrima di Morro d'Alba*

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** molto intenso di rosa, viola e sottobosco, aromatico

**Sapore:** fresco, fruttato, morbido, piacevolmente tannico

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti al ragù, secondi piatti a base di carni bianche. Tipico l'abbinamento ai salumi locali

**Temperatura di servizio:** 14/15° C

## REGIONE E CLIMA

**Luogo della vinificazione:** Morro d'Alba (Ancona)

**Superficie del vigneto:** 1.0 Ha

**Altitudine:** 180 metri sul livello del mare

**Esposizione:** Sud/Sud-Est

**Tipo di terreno:** argilloso di medio impasto

**Ceppi per ha:** 3500

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Anno di piantagione:** 2000

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

**Rese per Ha:** 90/100 Q.li

**Epoca della vendemmia:** dalla metà alla fine di settembre

**Vendemmia:** manuale, in cassette da 15 Kg circa

**Pressatura:** soffice

**Fermentazione:** acciaio

**Temperatura di fermentazione:** controllata a 22/24°C

**Tempo di fermentazione:** circa due settimane

**Malolattica:** no

**Affinamento:** 3/6 mesi in acciaio

**Affinamento in bottiglia:** 2 mesi

**Vinificazione:** le uve giunte a maturazione vengono raccolte manualmente selezionando i grappoli migliori e lavorate immediatamente con diraspatura e leggera pressatura. Dopo una breve macerazione prefermentativa a freddo delle bucce sul mosto la fermentazione viene svolta a temperatura controllata con permanenza sulle vinacce

