



dal 1952

VIGNAMATO

VIOLETTA

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Lacrima di Morro d'Alba 100%

Il nome "**Violetta**" evoca delicatezza e freschezza, proprio come i profumi intensi e floreali che caratterizzano il **Lacrima di Morro d'Alba**.

Questa varietà autoctona delle Marche si distingue per i suoi **sentori di fiori freschi**, tra cui note di viola che si intrecciano con l'**intensità fruttata del vino**.

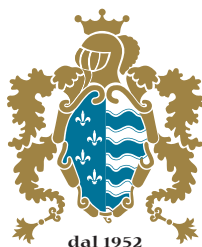
Il nome "**Violetta**" diventa quindi un omaggio a queste delicate sfumature aromatiche, suggerendo **eleganza e raffinatezza**, così come il vino stesso, che incarna la **tradizione e l'autenticità** di un territorio ricco di storia.



VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Profumi di rosa, violetta, mirto e cannella.



SAPORE

All'assaggio fresco e fruttato, asciutto e vellutato con note balsamiche, di medio corpo e buona acidità, piacevolmente tannico.



ABBINAMENTI

Arrosti di carni bianche, salumi, grigliate o zuppe di pesce.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°/18° C

Regione e Clima

LUOGO DELLA VINIFICAZIONE

Morro d'Alba

SUPERFICIE DEL VIGNETO

1.00 Ha

COMUNE

Morro d'Alba

ALTITUDINE

180 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE

Sud-Est

TIPO DI TERRENO

Argilloso

CEPPI PER HA

3.000

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ANNO DI PIANTAGIONE

2003/2006

COLTIVAZIONE

Biologica

Vinificazione e Affinamento

RESE PER HA

80/90 Q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Metà settembre

VENDEMMIA

Manuale, in casse.

PRESSATURA

Soffice

FERMENTAZIONE

Acciaio

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Controllata da 20° C a 26° C

TEMPO DI FERMENTAZIONE

Circa 10/12 giorni

MALOLATTICA

si

AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

VINIFICAZIONE

Le uve giunte a maturazione vengono raccolte manualmente, selezionando i grappoli migliori, e lavorate immediatamente con diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in piccoli serbatoi termocondizionati con follature giornaliere. La macerazione si protrae per 10/12 giorni circa.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com