



Mazzola

SANGVINETO

Lacrima di Morro d'Alba superiore doc – Bio e Naturale



Abbiamo pensato ad un Lacrima di Morro d'Alba diverso, vinificato come un grande vino rosso che possa evolvere per molti anni in complessità ed eleganza.

Il Lacrima di Morro d'Alba è un vitigno autoctono conosciuto per il particolarissimo ed intenso bouquet che si esprime soprattutto nei primi mesi di evoluzione.

Grazie alle peculiarità della nostra vigna, che dona ai nostri vini grande struttura e longevità, abbiamo deciso di vinificare la nostra Lacrima con tecnologie e metodi innovativi, cogliendone un'altra importante unicità, ossia la capacità di evolvere in sfumature speziate ed intriganti.

Otteniamo così un vino da lungo affinamento, complesso, elegante, interessante ad ogni sorso e di grande bevibilità.

INFORMAZIONI TECNICHE

Zona d'origine: Vigneto "Fontenuovo" situato nel territorio di Senigallia (AN)

Uve: Lacrima di Morro d'Alba 100%

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4600

Produzione massima: 1,2 kg a Vite

Vendemmia: Fine settembre, a mano in cassette.

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo per estrazione di aromi e colore, fermentazione in inox "metodo Ganimede" a temperatura controllata. Lieviti indigeni.

Maturazione: 12 mesi in vasche inox su fecce fini con continui batonnages.

Affinamento: 12 mese in bottiglia

Alcool: 12,00% Vol

Bottiglia: 750 ml