TENUTE
CESARONI

LE BARBATELLE

LACRIMA
DI MORRO D'ALBA
DOP



Regione viticola
Marche, Provincia di Ancona.

Ubicazione dei vigneti
Nell'area di produzione della Lacrima di Morro d'Alba

Vitigno
85% Lacrima di Morro d'Alba, 15% altre uve.

Superficie
1 Ha

Sistema di coltivazione
Capovolto doppio Guyot

Rese per ettaro
130 q di uva

Densità d'impianto
1666 ceppi per Ha, con carico di 18-22 gemme a pianta

Età del vigneto
30 anni

Suolo
Prevalenza di argille mioceniche e plioceniche miste a sabbia con tendenza al calcareo

Esposizione ed altitudine
Sud Est – Sud Ovest a 250-300 m s.l.m.

Gradazione alcolica
14% vol

Vinificazione
Pigia di raspatura, convogliamento in recipienti di macerazione e fermentazione a temperatura controllata. Il vino viene continuamente mescolato alle bucce per estrarne tutto il colore. Pressatura soffice per separare il vino dalle bucce. Mediante vari travasi il vino è pronto per l'imbottigliatura in assenza di aria.

Note di degustazione
Di colore rosso purpureo classico delle uve Lacrima. Ottima la consistenza. Al naso l'intensità è penetrante e lunga la persistenza dei sentori floreali che rammentano la rosa e la viola mammola. I profumi si pronunciano ulteriormente con note di piccoli frutti di sottobosco more, mirtillo, lamponi e piacevoli speziature. Al gusto riesplodono i tipici aromi floreali e ai fruttati di sottobosco. La percezione gustativa si caratterizza per un'ottima persistenza conferita da una grande struttura dal finale di unica finezza.

Conservazione
Vino da godere dopo un anno di affinamento dalla vendemmia, ma anche degustabile nelle annate più vecchie.

Abbinamenti
Vino rosso autunnale per eccellenza, ma molto apprezzabile anche nella stagione estiva. Ama i piatti ricchi di aromi e spezie: curry, zafferano, pimento, pepi rosa, soprattutto quando sostenuto da buona morbidezza ed alcolicità. Le sue specialità sono comunque i primi piatti tradizionali della cucina italica: provatelo sui bucatini all'amatriciana o le pennette all'arrabbiata, per non aggiungere quant'altro.

Bottiglia
Borgognotta leggera 0,75 Lt

Tappo
Sughero agglomerato

Misure
Cartoni da 6 bottiglie cm 25 x 16,5 x H32 - peso Kg 7,25
Pallet misura cm 84 x 120 x H178 - totale 5 file da 23 cartoni per un totale di 115 cartoni Kg 840

RACCOLTA DIFFERENZIATA - VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

BOTTIGLIA | GL 71	CAPSULA | C PVC 90	TAPPO | FOR 51
vetro	**plastica**	**organico**

E per 100 ml
316.68 kJ
76.44 kcal