ACQUISTATO IL .....

Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021 2021

Marchigiano purosangue

Un altro grande vino del territorio. Una Lacrima di Morro d'Alba, vino marchigiano purosangue, prodotto da uve Lacrima in purezza dall'Azienda Mancinelli. Vigneti ottimamente esposti garantiscono una perfetta maturazione delle uve che vengono raccolte a mano, selezionando solo i grappoli migliori. Dopo la vendemmia, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere trasformate nei giro di poche ore. La vinificazione è tradizionale, con una breve fermentazione in contatto con le bucce per circa 2 o 3 giorni. Quindi la temperatura delle vasche viene abbassata e si procede con una classica vinificazione in bianco. La maturazione, in acciaio, non altera la ricchezza del varietale di partenza che ha così modo di rivelarsi in tutto il suo potenziale. Rosso rubino con marcati riflessi porpora, al naso stupisce per le note evidenti di rosa e di viola, accompagnate da richiami di frutti di bosco ancora ben maturi. In bocca è secco, di media freschezza, con tannini ben presenti ma non invadenti. Intenso e di buona persistenza, è un vino che richiede un abbinamento importante. Ottimo con la selvaggina o i salumi, può anche accompagnare con soddisfazione zuppe di pesce dal sapore deciso.

L'obiettivo dell'azienda Mancinelli è da sempre la ricerca della qualità. Ma anche l'esaltazione della tipicità dei prodotti, attraverso cure costanti del proprio patrimonio di vigneti, un'attenta selezione in campo e, soprattutto, l'aggiornamento delle tecniche di trasformazione in cantina. Ci troviamo sulle dolci colline di Morro d'Alba, a circa 10 chilometri dal mare, nella provincia di Ancona. Qui Stefano Mancinelli e la sua famiglia coltivano coltivano vigneti e oliveti, in una zona dell'entroterra marchigiano particolarmente vocata. Può contare su un complessivo di circa 60 ettari, di cui 25 coltivati a vigneti specializzati nella produzione di vini a DOC, Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico.

La Vigna

Terreno	Argilloso medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	LACRIMA DI MORRO D'ALBA 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione classica con fermentazione sulle buccie per massimo 2/3 giorni poi vinificazione in bianco. Stoccaggio in solo acciaio
Sensazioni	Rosso rubino con marcati riflessi porpora. Profumi di rosa viola e frutti di bosco. Gusto secco, di media freschezza con tannini accennati. Intenso con buona persistenza

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821