

LACRIMA DI MORRO D'ALBA SUPERIORE DOC

CHF 24.90 – CHF 32.00Preisspanne: CHF 24.90 bis CHF 32.00 inkl. MwSt.

Vicari Azienda Agricola

Region: Marche (Morro D'Alba) / Italien
Jahrgang: **2020 / 2015 / 2014**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 15.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Lacrima di Morro d'Alba 100 %**
Ausbau: Stahltank

SKU: I350313.050-1
Kategorien: Italien, Marche - Marken, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Eine besondere Bodenstruktur, verbunden mit der Südlage des Weinbergs und einer ausserordentlichen Sorgfalt bei der Auswahl der Trauben die für einen Zeitraum von 20 Tagen in speziell belüfteten Räumen angetrocknet werden, schaffen die Grundlage für diesen aussergewöhnlichen Wein.

Degustation:
Intensives Rubinrot mit lila Reflexen. Intensive, betörende Aromen nach Veilchen und Waldbeeren. Am Gaumen weich, extrem samtig und herzhaft mit einer ausgezeichneten Struktur und langem Finale.

Ideale Trinktemperatur: ca. 18°C

Passend zu: gebratenem roten Fleisch oder weissem Fleisch im Ofen gebraten, Pasta - Gerichten, Risotti

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmhaltiger, sandiger Boden
Höhe: 180 m ü.d.M.
Ausrichtung: Süd
Traubenlese: Mitte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Rebendichte: 2600 Pflanzen / ha
Ertrag : 5 – 6 t / ha
Rebenerziehung: Doppel-Guyot

Fermentation:
Nach dem Antrocknen der Trauben für eine kurze Zeit, erfolgen eine Mazeration auf den Traubenschalen und eine klassische Fermentation bei kontrollierter Temperatur über einen Zeitraum von 20 Tagen.

Ausbau:
Im Stahltank

Technische Daten:
Säure: 5.5 g / l