

MELANO

SCHEDA TECNICA

Denominazione: Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore

Zona di produzione: DOC dal 1985 - San Marcello (AN)

Uve: Lacrima di Morro d'Alba 100%

Suolo: argilloso-calcareo e limo – fondali marino emerso costituito da sedimentazione marina e formazioni calcaree provenienti dai vicini massicci carsici ([Monte Murano](#) e [Grotte di Frasassi](#)).

Esposizione: Ovest – Nord-Ovest, altitudine 220 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot doppio alternato

Densità di impianto: 5700 viti/ha, produzione massima 0,6 kg a vite

Vendemmia: tardiva di 1-2 grappoli a pianta, lasciati a sovrarmaturare fino a fine ottobre

Vinificazione: diraspatura senza pigiatura, fermentazione spontanea con le bucce e frequenti rimontaggi; macerazione post-fermentativa di 10 giorni e svinatura finale.

Affinamento: 12 mesi in vasche di acciaio su fecce fini ed 1 mese in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12,5%

Acidità totale: 6,27 g/l

Solforosa totale: 48 mg/l

Annata: 2020

NOTE ORGANOLETTICHE

Vista: colore rubino intenso e profondo con riflessi violacei

Olfatto: intenso, persistente, fruttato. Offre profumi con raffinati suggerimenti di bacche rosse e fiori con note di violette e piccoli frutti neri, amarene sotto spirito

Gusto: sapore asciutto e vellutato, di buon corpo, risulta morbido, armonico ed elegante con tannini vellutati

Degustazione: temperatura consigliata: 18-20 °C

ABBINAMENTO

Con primi piatti di sugo alla lepre, arrostiti saporiti di spezie, salumi e grigliate. Ottimo come vino da fine pasto

