

# LACRIMA QUERCIANTICA

DI MORRO D.O.C. SUPERIORE



## ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nel Comune di San Marcello – Ancona.

## ALTITUDINE

100-150 m s.l.m.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Prevalentemente argilloso.

## UVAGGIO

Lacrima di Morro d'Alba 100%.

## DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

## POTATURA

Cordone speronato.

## RESA PER Ha E PER CEPPO

75 q.li/1,5 Kg di uva circa.

## PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 2007.

## VENDEMMIA

Il periodo della vendemmia è generalmente in settembre. Le uve vengono raccolte manualmente con una cernita che precede la pigiatura.

## VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono convogliate in contenitori d'acciaio termocondizionati per una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni ad una temperatura di 20° per preservare i profumi varietali, fruttati e floreali.



## VISTA

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.



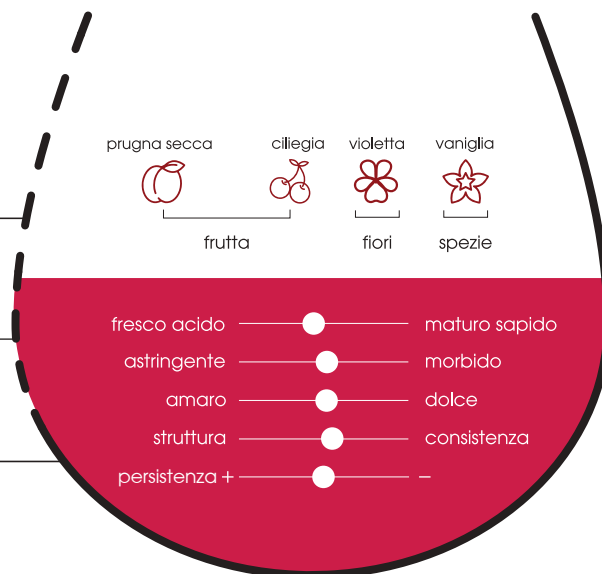
## OLFATTO

Profumi eleganti di ciliegino, violetta, geranio, rosa e erba tagliata.



## GUSTO

In bocca la struttura è corposa, dal gusto asciutto, con struttura tannica equilibrata e ben armonica, sapore pieno e persistente ed un pieno ritorno alle percezioni aromatiche che lo rendono immediatamente piacevole e godibile.



INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



**CIAS INNOVATION**  
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



**KRYES**

© Tutti i diritti riservati. All right reserved

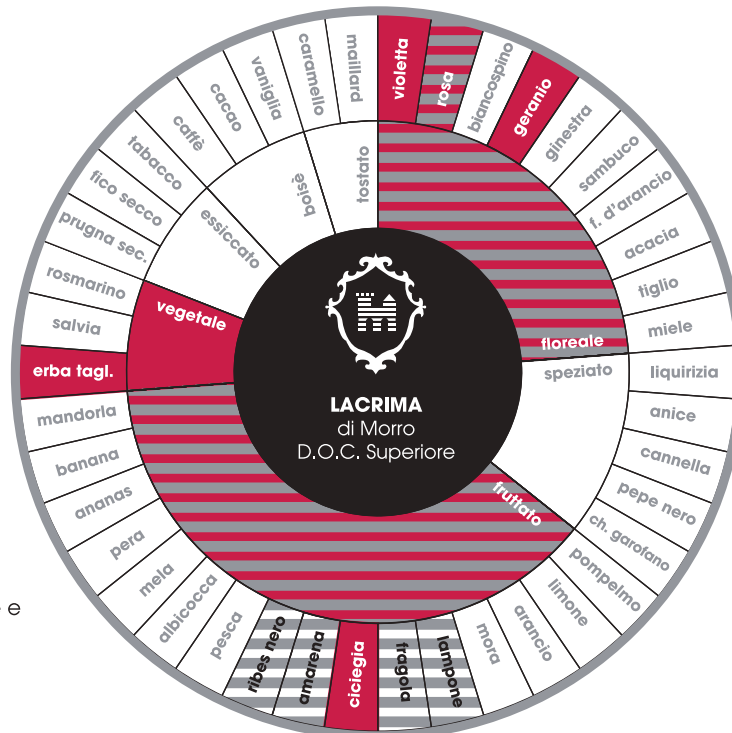
## CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi  
**Lacrima di Morro D.O.C. Superiore**

## CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino **QUERCIANTICA**  
**LACRIMA di Morro D.O.C. Superiore**  
**Velenosi**

## CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ



## Conclusioni

Il **LACRIMA QUERCIANTICA** è caratterizzato da una forte componente olfattiva floreale e vegetale e da una componente fruttata meno complessa rispetto alle caratteristiche di peculiarità.



1/03/2019