



QUERCIA ANTICA

Lacrima di Morro d'Alba DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2007.

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nel Comune di San Marcello - Ancona.

VITIGNO: Lacrima di Morro d'Alba 100%.

ALTIMETRIA MEDIA: 100-150 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 110 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 2 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: Generalmente alla metà di Settembre. Raccolte in piccoli contenitori, le uve vengono inviate in azienda dove, dopo un'attenta e ulteriore selezione, vengono vinificate.

FERMENTAZIONE: Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini d'acciaio, dove fermentano a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce dura per circa 20 giorni, durante i quali i rimontaggi sono giornalieri e quasi esclusivamente chiusi per preservare al massimo i profumi fruttati e floreali caratteristici di questo vitigno.



VISTA

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.



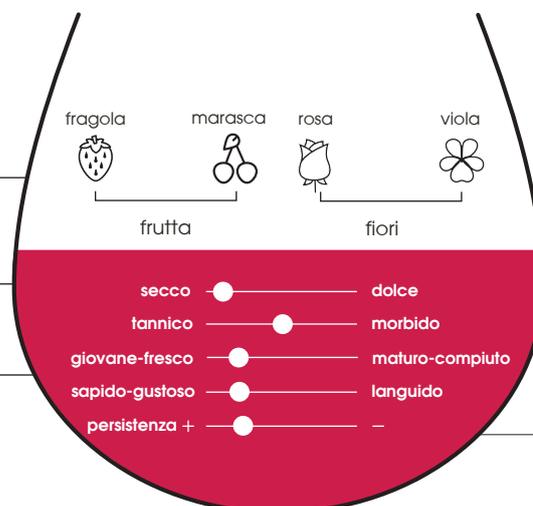
OLFATTO

Corredo aromatico di singolare ricchezza. Intenso, fruttato di fragole, marasche e floreale di violetta e boccioli di rosa.



GUSTO

Polposo, dalla sapidità piena, con tannicità garbata e morbidezza dominante in armonia con le percezioni olfattive. Sorso scorrevole e buona la persistenza.



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved