

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.



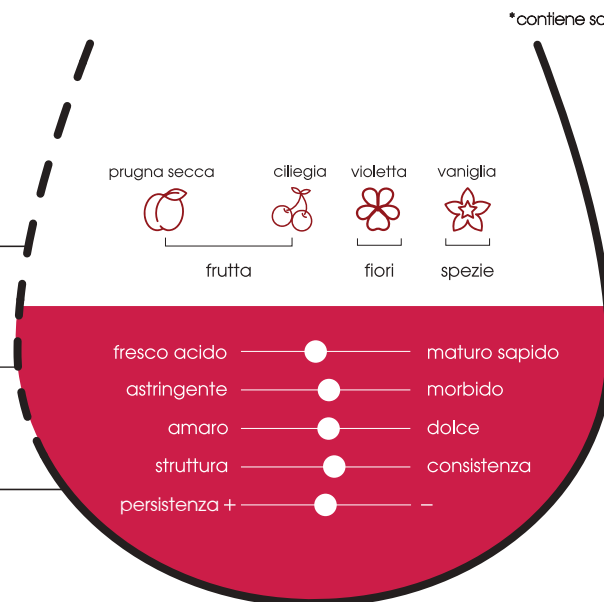
OLFATTO

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.



*contiene solfiti

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

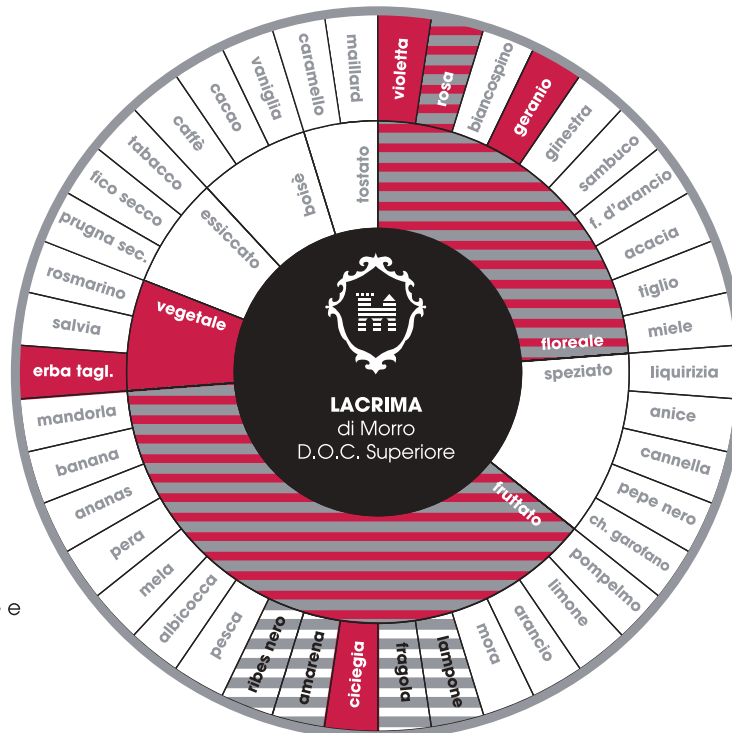
CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

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



VELENOSI

www.venenosivini.com

