



# QUERCIA ANTICA

Lacrima di Morro d'Alba DOC

**ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:** 2007.

**ANBAUGEBIET:** Eigene Weinberge in San Marcello-Ancona.

**TRAUBENMISCHUNG:** 100% Lacrima di Morro d'Alba.

**DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE:** 100-150 m ü.d.M.

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Überwiegend lehmhaltig.

**REBERZIEHUNG:** Spanndraht.

**ANPFLANZUNGSDICHTE:** 5.000 Stöcke pro Hektar.

**ERTRAG PRO HEKTAR:** ca. 110 Doppelzentner Trauben.

**ERTRAG PRO STOCK:** ca. 2 kg Trauben.

**LESE:** Generell Mitte September. In kleinen Behältern werden sie in den Betrieb geschickt, wo sie nach einer letzten Auslese zur Weinherstellung gelangen.

**FERMENTAZION:** Nach dem Abbeeren werden die Trauben in Stahlgärtanks befördert, wo sie bei kontrollierter Temperatur fermentieren. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 20 Tage, während denen täglich fast ausschließlich geschlossen untermischt wird, um die fruchtigen und blumigen Aromen dieser Rebe maximal zu erhalten.\*



## FARBE

Intensives Rubin mit violetten Reflexen.



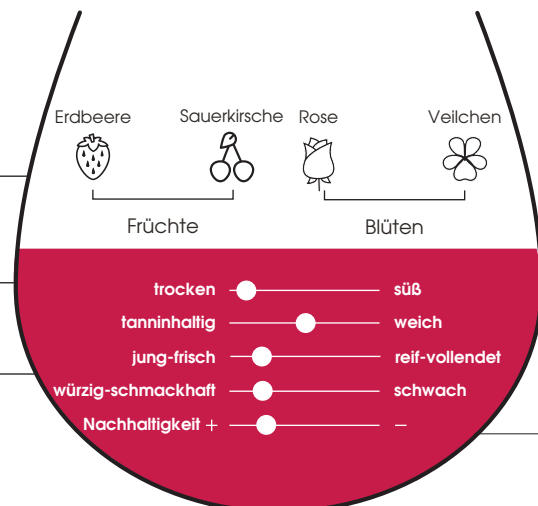
## DUFT

Aromatische Ausstattung von einmaligem Reichtum. Intensiv, fruchtig von Erdbeere, Sauerkirsche und blumig von Veilchen und Rosenknospe.



## GESCHMACK

Kräftig, voll würzig, mit lieblichen Tanninen und Weichheit dominant im Einklang mit dem olfaktorische Wahrnehmungen. Süffig und gute Nachhaltigkeit.



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

\*enthält sulfite

1/03/2019