

LACRIMA DI MORRO SPUMANTE BRUT ROSÉ



Uve: Lacrima nera 100%.

Vigneto di provenienza: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche.

Superficie: 5.00 ha.

Cepi/Ha: 5.000.

Impianto: 2,50 x 0,80.

Altitudine: 150 m s.l.m.

Esposizione: Sud.

Allevamento: A spalliera, con cordone speronato.

Età delle viti: 5 anni.

Resa per ettaro: 90 q.li per ettaro.

Terreno: Argilloso - sabbioso, tendenzialmente calcareo.

Vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta a mano in piccole casse, con selezione dei grappoli in vigna ed in cantina.

Pressatura soffice in assenza di ossigeno, fermentazione con controllo delle temperature, rifermentazione a temperatura controllata.

Maturazione: In fusti di acciaio.

Affinamento: In bottiglia di minimo 2 mesi.

Grado alcolico: 12 % vol.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, con gli antipasti di pesce, con crostacei molluschi in genere.

Temperatura di servizio: 08 ° C.