

  
**VICARI**  
*Tradizione di Famiglia*



# Dasempre Del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba Vino D.O.C. rosso *Lacrima di Morro D'Alba Red DOC wine*

# DASEMPRE DEL POZZO BUONO

Lacrima di Morro d'Alba Vino D.O.C. rosso *Lacrima di Morro D'Alba Red DOC wine*

L'eccellente vitigno autoctono "Lacrima", da sempre presente nella nostra azienda, veniva usato nel passato per "condire" gli altri vini rossi. Oggi vinificato in purezza ci permette di ottenere un vino rosso rubino carico con profumo di fruttato, dove la viola e la frutta del sottobosco si confondono in assoluta armonia.

Di sapore gradevole ed asciutto, accompagna in maniera perfetta la cacciagione, le carni rosse cucinate alla griglia, i primi con sughi corposi ed importanti.

Si abbina con il coniglio in porchetta e pietanze particolarmente aromatiche.

Si consiglia di servire a temperatura di 18°-20° C.

*The excellent "Lacrima" autochthonous vineyards have always been a part of our farm and in the past it was used to "flavour" the other red wines.*

*Today, it is used pure to make a ruby red wine with a fruity aroma, in which violets and woodland fruits blend in absolute harmony.*

*Its pleasantly dry flavour is the perfect accompaniment for game, grilled red meats, pasta dishes with full bodied, strong sauces.*

*It goes well with "Coniglio in Porchetta" and particularly aromatic dishes.*

*It should be served at a temperature of 18° - 20°C.*

## SCHEMA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

**Caratteristiche di Produzione.** *Production Specifications.*

**VITIGNO DI ORIGINE VARIETIES:** Lacrima di Morro d'Alba 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA:** Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

**TERRENO SOIL:** Misto, in prevalenza argilloso. *Clay and sandy.*

**ALTITUDINE ALTITUDE:** 170 m. s. l. m.

**ESPOSIZIONE EXPOSURE:** Sud-sud est. *South, South/East.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM:** Gujo, doppio gujo. *Gujo, double Gujo.*

**SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING:** 300x200, 300x1.50, 300x1.00

**EPOCA VENDEMMIALE HARVEST:** Definita da apposite curve di maturazione. *Late September-October.*

**SISTEMA DI RACCOLTA:** Esclusivamente a mano. *Hand harvested.*

**VINIFICAZIONE VINIFICATION:** Con macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata. *Classic maceration, long contact with the skins, controlled temperature.*

**MATURAZIONE AGEING:** Serbatoi in acciaio inox. *In steel vats.*

**RESA GRAPE YIELD:** 80 - 90 Q di uva ad ha.

**Caratteristiche Organolettiche.** *Organoleptic Characteristics.*

**COLORE COLOUR:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei. *Intense ruby red with purple reflections.*

**PROFUMO BOUQUET:** Caratterizzato da frutti del sottobosco e viole. *Intense, berries and violets.*

**SAPORE TASTE:** Morbido, persistente, fresco. *Soft, velvety, persistent and fresh.*

**VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:**

Grado alcolico *Alcohol* = 14.5 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 5.5 g/l / Ph = 3.5

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE:** 18° C circa *approx.*

**ABBINAMENTI SERVE WITH:** Arrostiti di carne rossa o carni bianche cotte al forno e primi. *Pasta dishes, roasted red meats, white meats.*



**Azienda Agricola Vicari**

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it