



VICARI
Tradizione di Famiglia



Essenza Del Pozzo Buono

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

ESSENZA DEL POZZO BUONO

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

Questo prodotto viene ottenuto esclusivamente dal vitigno autoctono "Lacrima di Morro D'Alba" che, grazie ad un attento diradamento delle uve, ad una meticolosa raccolta manuale in cassette associata a particolari lavorazioni, in cui le più moderne tecniche si alternano con quelle tradizionali, riesce ad esprimere la potenza incontrastabile dei suoi aromi.

Si presenta all'aspetto con un colore rosso rubino, ma quello che subito colpisce è l'estrema aromaticità al naso, dove si susseguono profumi di rosa canina, mora matura e ciliegia. All'assaggio si dimostra piacevole, equilibrato e di buona intensità, con un notevole ritorno della rosa soprattutto nel finale.

Si accompagna con piatti aromatici, sia di carne che di pesce, o può essere un fedele compagno per trascorrere i moderni happy-hours.

Consigliabile servire ad una temperatura di 16°-18° C.

This product is obtained exclusively from the autochthonous 'Lacrima di Morro D'Alba' grape variety that thanks to careful thinning of the grapes, a meticulous harvest by hand with small grape boxes, and processing in which the most modern techniques are used alongside traditional ones, fully reveals the indisputable power of its aromas.

The wine presents itself with a ruby red colour, but what is immediately striking is its highly aromatic nose, which has tinges of wild rose, ripe bramble, and cherry. On the tongue, it is pleasant, balanced, and of a good intensity, with notable return of rose flavours above all in the finish.

It mates well with aromatic dishes of meat or fish, or can also serve as a reliable companion to pass happy hour with.

Suggested serving temperature: 16° - 18° C.

SCHEDA 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. *Mixed, mostly clay*

ALTITUDINE ALTITUDE: 180 m. s. l. m.

ESPOSIZIONE EXPOSURE: Sud. *South.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM: Gujo.

SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING: 300x1.00

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

SISTEMA DI RACCOLTA: Esclusivamente a mano in cassette. *Hand harvested in crates.*

VINIFICAZIONE VINIFICATION: Inizialmente tramite macerazione carbonica. Con successiva rimacerazione secondo metodo classico. *Carbonic maceration and classic maceration.*

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

RESA GRAPE YIELD: 60 - 70 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: Intenso, caratterizzato da frutti del sottobosco, rose e viole. *Intense, berries, wild roses and violets.*

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

VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:

Grado alcolico *Alcohol* = 15.0 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 5.5 g/l / Ph = 3.5

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

ABBINAMENTI SERVE WITH: Formaggi, Arrostiti di carne rossa o carni bianche e primi piatti. *Cheese, 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