



VICARI  
*Tradizione di Famiglia*



# Lacrima Del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba Superiore - Vino DOC rosso *Lacrima di Morro Superiore D'Alba Red DOC wine*

# LA LACRIMA DEL POZZO BUONO

Lacrima di Morro d'Alba Superiore - Vino DOC rosso *Lacrima di Morro D'Alba Superiore Red DOC wine*

Una particolare struttura del suolo, associata ad un'esposizione a sud del vigneto, nonché una accuratissima selezione di uve, appassite per un breve periodo in locali idonei, permettono l'ottenimento di questo prodotto. Vinificato in purezza, viene lasciato maturare in botti di acciaio e successivamente affinato in bottiglia. Caratterizzato da un colore rosso rubino molto intenso, con riflessi violacei, esprime profumi avvolgenti che ricordano la viola e frutti del sottobosco.

Un vino di eccezionale consistenza estrattiva, con sapore gradevole ed asciutto, che accompagna perfettamente cibi succulenti, secondi alla griglia o brasati.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 18-20°C.

*The particular structure of the soil upon which the vines grow, associated with the south facing direction of the vines, and an extremely accurate selection of a small number of grapes used, that become slowly dry in particular rooms, allow for this product to be obtained. Made into wine in a pure manner, it is allowed to slowly mature in stainless steel tanks and following maturation it is left to become refined in bottles.*

*This wine is characterised by its very intense ruby red colour, with reflections of violet, it expresses enveloping scents that are reminiscent of fruits of the forest. It is a wine with an exceptional extractive consistency, with a pleasant and dry taste, it is a good accompaniment for succulent foods, and meat based second courses cooked on the grill or roasted. It is advisable to serve it at a temperature between 18 -20° 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:** Argilloso e sabbioso. *Clay and sandy.*

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

**ESPOSIZIONE EXPOSURE:** Sud. *South.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM:** Doppio gujo. *Double gujo.*

**SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING:** 300x200

**EPOCA VENDEMMIALE HARVEST:** Tardiva, definita da apposite curve di maturazione. *Late September-October.*

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

**VINIFICAZIONE VINIFICATION:** Appassimento delle uve per un breve periodo e macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata per un periodo di circa 20 giorni. *Grapes become slowly dry in particular rooms classic maceration, long contact with the skins, controlled temperature for 20 days.*

**MATURAZIONE AGEING:** In acciaio. *In steel vats.*

**RESA GRAPE YIELD:** 50 - 60 Q di uva ad ha.

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

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

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

**SAPORE TASTE:** Morbido, estremamente vellutato e sapido con un'ottima struttura. *Soft, velvety, full-flavoured with exceptional structure.*

**VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:**

Grado alcolico *Alcohol* = 15.5 % 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 piatti. *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