VICARI
Tradizione di famiglia

Essenza del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.

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.

Vitigno di origine:	Lacrima di Morro d'Alba 100%.
Zona di produzione:	Territorio di Morro d'Alba.
Terreno:	Misto, in prevalenza argilloso.
Altitudine:	180 m. s. l. m.
Esposizione:	Sud.
Sistema di allevamento:	Guyot.
Densità di impianto:	3.600 piante / ha
Sistema di raccolta:	Esclusivamente a mano in cassette.
Vinificazione:	Inizialmente tramite macerazione carbonica. Con successiva rimacerazione secondo metodo tradizionale.
Maturazione:	In acciaio.
Resa:	60 - 70 Q di uva ad ha.
Caratteristiche:	Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentore: Intenso, caratterizzato da frutti del sottobosco, rose e viole. Sapore: Morbido, persistente,fresco.
Grado alcolico:	13.5 % vol.
Acidità totale:	5.5 g/l
Temperatura di servizio:	18° C circa.
Abbinamenti:	Formaggi, Arrosti di carne rossa o carni bianche e primi piatti.

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