



Weicher Zugang, angenehm & samtig

Morbido all'entrata & vellutato

# LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C.

## Short facts

**WEINSORTE:** Lacrima di Morro D'Alba  
**WEINBERG:** in Morro D'Alba  
**MEERESHÖHE:** 180 m  
**ANZAHL FLASCHENABFÜLLUNG:** 8.000  
**ERZIEHUNGSFORM:** Kordon  
**WEINSTÖCKE PRO HEKTAR:** 5.000  
**ERNTZEIT:** Meist innerhalb der ersten Septemberhälfte  
**ERNTE:** Handgelesen  
**GÄRUNG:** bei Zugabe von selektionierter Hefe *S. Cerevisiae* bei einer Höchsttemperatur von 25°. Dies, mit einer wiederholten Délestage und Remontage, um eine schnellere Extrahierung der eleganten, weichen Tannine zu erreichen.  
**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** spontan und komplett  
**ERTRAG PRO HEKTAR:** 80 DOZ  
**REIFUNG:** in Stahltanks für 5 Monate und in Zementtanks für weitere 5 Monate  
**AUSBAU:** In Flasche für 3 Monate  
**ALKOHOLGEHALT:** ca. 13,5% - 14% Vol.  
**SÄURE:** 5,3 g/l  
**Restzucker:** 4,9 g/l

**TIPO DI UVAGGIO:** 100% Lacrima di Morro D'Alba  
**VIGNETI:** Morro D'Alba  
**ALTITUDINE:** Metri 180 s.l.m.  
**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 8.000  
**ALLEVAMENTO:** Cordone speronato  
**CEPPI AD ETTARO:** N° 5.000  
**EPOCA DI VENDEMMIA:** Generalmente entro la prima metà di Settembre  
**VENDEMMIA:** Grappoli vendemmiati a mano in cassette  
**FERMENTAZIONE:** Con inoculo di lieviti selezionati *S. Cerevisiae*, alla temperatura massima di 25°C con frequenti delestage e rimontaggi per favorire l'estrazione dei tannini più soffici ed eleganti, svinatura e pressatura delle vinacce separate.  
**FERMENTAZIONE MALO-LATTICA:** Spontanea e completa  
**RESA UVA PER ETTARO:** 80 ql / ha  
**MATURAZIONE:** In cisterne di acciaio per cinque mesi e in grandi botti di cemento vetrificato per altri cinque mesi  
**AFFINAMENTO:** In bottiglia per circa tre mesi  
**GRADAZIONE ALCOLICA:** Mediamente tra 13,5% - 14% Vol.  
**ACIDITÀ TOTALE:** 5,3 g/l  
**ZUCCHERI:** 4,9 g/l



Intensives Purpurrot mit bläulichen Reflexen.  
*Un rosso porporeo carico con nuance malvacee*



Noten von Veilchen, Geranien, dunklen Beeren aber vor allem zarten Rosenblüten  
*Delicati profumi floreali di viola, geranio e petalo di rosa con piacevoli note di frutta nera*



Weicher Zugang, dann angenehm gerbstoffhaltig und weich, mit einem anhaltenden Finale  
*Morbido all'entrata, moderatamente tannico e vellutato con finale persistente*



Kräftige Pasta und schmackhafte Fleischgerichte  
*Paste ripiene, pasta al sugo di coniglio, cappone farcito, bolliti misti, pecorini di medie stagionatura*

SERVIER TEMPERATUR **15°** TEMPERATURA DI SERVIZIO

GROSSE TULPE  BORDEAUX DI GRANDE CAPACITÀ

#### BODENTIPOLOGIE – MITTLERE KONSISTENZ

Ausrichtung Süd - Südwest, somit sind die Reben einer optimalen Sonneneinstrahlung ausgesetzt und ermöglichen eine optimale Photosynthese. Der Boden, mit idealer Drainage und tiefem Wasserspeicher begünstigt das vertikale Wurzelwachstum. Starke Reben sind die Folge.

35% SAND  
SABBIA

35% SCHLAMM  
ARGILLA

#### TIPOLOGIA ED ESPOSIZIONE DEL TERRENO

*MEDIO IMPASTO. La sua esposizione è orientata a SUD-SUD/OVEST ciò consente di accumulare un'abbondante energia luminosa per favorire l'attività fotosintetica.*

*Temperatura illuminazione ed esposizione sono elementi che giocano un ruolo fondamentale, componenti che influenzano in grande misura il risultato finale di un vigneto. Dotato di una buona dotazione di materia organica, è adattissimo alla coltivazione delle viti in quanto risulta molto ben drenante, di struttura profonda per favorire l'avanzare in profondità delle radici e ben dotato di ritenzione idrica, qualità molto importante nei climi mediterranei caratterizzati da una scarsa piovosità estiva.*

#### KLIMA

Die Marken, auch „Italien in einer Region“ genannt, ist die Königin Italiens, da der Apennin auf das Meer und der Süden auf den Norden treffen. Das Klima ist subkontinental mit klaren klimatischen Veränderungen der Jahreszeiten. Heiße niederschlagsarme Sommer und kalte Winter mit regelmäßigem Niederschlag.

30% LEHM  
LIMO

6,5 PH WERT  
PH DEL TERRENO

#### CLIMA

*Coste Colline e Montagne, la Regione Marche presenta notevoli varietà di situazioni, nella nostra area di produzione: Morro D'Alba in Provincia di Ancona, il clima è subcontinentale con rilevanti sbalzi di temperatura giornaliera e da stagione a stagione, estati calde ma in genere rinfrescate dalla brezza marina che favorisce il bilanciamento termico e inverni piuttosto freddi. Generalmente le precipitazioni non sono abbondanti ma in compenso a fronte di una piovosità non molto elevata si distribuiscono in modo abbastanza omogeneo nel corso dell'anno. In Estate è rilevante l'attività temporalesca mentre d'Inverno le irruzioni artiche continentali apportano gelo e neve che possono cadere per brevi periodi anche sul litorale.*

# LACRIMA DI MORRO D'ALBA



TENUTA  DI FRA'

