



Morbido all'entrata & vellutato

Weicher Zugang, angenehm & samtig

JOY

L A C R I M A D I M O R R O D ' A L B A

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 cassetine

FERMENTAZIONE: Con inoculo di lieviti selezionati *S.Cervisiae*, 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 q/l / 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

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. Cervisiae* 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



Un rosso porporeo carico con nuance malvacee

Intensives Purpurrot mit bläulichen Reflexen



Delicati profumi floreali di viola, geranio e petalo di rosa con piacevoli note di frutta nera

Noten von Veilchen, Geranien, dunklen Beeren aber vor allem zarten Rosenblüten



Morbido all'entrata, moderatamente tannico e vellutato con finale persistente

Weicher Zugang ,dann angenehm gerbstoffhaltig und weich, mit einem anhaltenden Finale



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

SERVIER TEMPERATUR **15°** TEMPERATURA DI SERVIZIO

GROSSE TULPE **U** BORDEAUX DI GRANDE CAPACITÀ

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.

35% SAND
SABBIA

35% SCHLAMM
ARGILLA

BODENTYPOLOGIE - 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.

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.

30% LEHM
LIMO

6,5 PH WERT
PH DEL TERRENO

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.

JOY

L A C R I M A D I M O R R O D ' A L A B A



TENUTA  DI FRA'