ACQUISTATO IL .....

Lacrima di Morro d'Alba DOC 2023 2023



Buona da quasi 1000 anni

Federico Barbarossa (mica uno qualunque eh) non nascondeva la sua passione per il succo di Lacrima già nel 1167. Eppure fino a qualche anno fa la superficie vitata si era ridotta fino ad appena un ettaro. Poi la riscoperta, l'ottenimento della DOC nel 1985, e la produzione aumentata di oltre 150 volte, nel segno di qualità e tipicità. Una marcia trionfale in cui Conti di Buscareto ha giocato (e gioca) un ruolo da protagonista.

Sarà per l'inconfondibile profumo aromatico, di viole e visciole. O per la beva morbida e setosa. Sarà quel che sarà, ma la Lacrima di Morro d'Alba ci piace proprio tanto. La fanno in pochi, ma per trovarne una davvero buona bisogna comunque cercare bene. Noi ti proponiamo quella di Conti di Buscareto perchè la troviamo eccezionale! Stappiamo Informatica e vino: un binomio in cui in qualche modo ci ritroviamo, e in cui sicuramente si riconoscono Claudio Gabellini ed Enrico Giacomelli, le due anime di Conti di Buscareto. Imprenditori nel settore IT, nel 2002 scelgono la strada del cuore, quella del vino, con la determinazione quasi febbrile di chi concede una seconda chance ai propri sogni e deve recuperare il tempo perduto. E in poco più di 10 anni Conti di Buscareto si trasforma in una delle realtà emergenti più convincenti delle Marche: vini precisi ed espressivi, di qualità costante e tesi verso l'eccellenza. E per due simili ambasciatori delle Marche del vino ci volevano due degni alfieri: Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi, i prodotti più rappresentativi dell'azienda, declinati in varie versioni. Poi una linea di spumanti secchi e alcune interpretazioni orientate a soddisfare le più recenti tendenze di mercato. I 38 ettari di vigneto sono dislocati nelle zone maggiormente vocate della regione, per consentire a ogni varietà coltivata di esprimere il massimo del suo potenziale. La viticoltura è di tipo convenzionale e le bottiglie prodotte circa 250.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Silicio - argilloso
Esposizione	Sud - Ovest, 130m s.l.m
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	3.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Lacrima 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti, risotti, secondi di carne, piatti speziati
Vinificazione	Vinificazione in vasche di acciaio con controllo della temperatura in macerazione per una durata di circa 10 giorni; seguefermentazione malolattica. Il vino matura 6/8 mesi in vasche di acciaio e ulteriori 2 mesi in bottiglia
Sensazioni	Un bel colore violaceo intenso, naso "spaziale" di visciole, viole, addirittura accenni speziati, La bocca è rotonda e piena, con retrogusto ricco e aromatico

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821