



ACQUISTATO IL .....

Lacrima di Morro d'Alba DOC Bastaro

2014

## La sostenibilità in bottiglia



Nelle Marche, più precisamente nella provincia di Ancona, si trova un vitigno particolarmente profumato, con una storia antica: si tratta della Lacrima, la cui leggenda narra avesse dato origine ad un vino già apprezzato addirittura da Federico Barbarossa. Scopri insieme a noi l'interpretazione di una realtà emergente che punta tutto sulla sostenibilità.

A circa 220 metri sul livello del mare, sulle splendide colline nell'entroterra vicino a Senigallia, si trova l'Azienda Agricola Tenuta San Marcello: un'azienda attenta alla sostenibilità in ogni sua forma, dal fotovoltaico alla geotermia, passando per il recupero delle acque piovane. Questa filosofia si ritrova anche in questa meravigliosa Lacrima di Morro D'Alba DOC Bastaro; un vino sostenibile ad impronta carbonica positiva, certificato "eco-prowine", e realizzato perciò senza l'utilizzo di fertilizzanti chimici, né erbicidi o insetticidi. In cantina il processo di vinificazione ricorre a metodi tradizionali a basso impatto ambientale, cercando di arrivare ad un metodo di "Biodinamica Integrata". Questa naturalezza si riscontra nel bicchiere, con aromi olfattivi caratteristici del territorio, dove vengono valorizzati al massimo i sentori fruttati e floreali di questo vitigno, e con una rotondità e morbidezza in bocca veramente coinvolgente.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso con tracce calcaree, proveniente da fondali marini emersi
<b>Esposizione</b>	Ovest, nord-ovest, 220 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	5.700 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Marche
<b>Uve</b>	Lacrima 100%
<b>Gradazione</b>	11,50% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	18-20°
<b>Quando Berlo</b>	Entro 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Salumi, formaggi mediamente stagionati, primi piatti a base di salse rosse
<b>Vinificazione</b>	Raccolta a mano, diraspatura, fermentazione a 22°; i rimontaggi sono frequenti; la svinatura a 8° babo di zucchero residuo, spremitura soffice 1.2 Bar, minimo uso di solfiti (40-60 ppm). Malolattica svolta
<b>Sensazioni</b>	All'esame visivo si presenta di un violaceo leggero; il naso molto aromatico, con sentori di visciole, viole e ribes. In bocca è rotondo e beverino, con un finale asciutto

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