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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	Lacrima 100%
Gradazione	11,50% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Entro 2 anni
Abbinamento	Salumi, formaggi mediamente stagionati, primi piatti a base di salse rosse
Vinificazione	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
Sensazioni	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