ACQUISTATO IL .....

Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC "Compagnia" 2016



Un indimenticabile viaggio nelle Marche del vino

La strada che conduce a questo ottimo rosso DOC firmato Conti di Buscareto, un Lacrima di Morro d?Alba Superiore semplicemente ottimo fin dal primo assaggio, è una piacevole riscoperta delle proprie origini lungo escursioni che procedono a ritroso nel tempo. Un viaggio che inizia con una vena malinconica, quella che dà il nome al vino stesso: sono le goccioline che ricoprono gli acini maturi, come il pianto della vite quando sente che i suoi grappoli sono pronti a intraprendere il cammino che li trasformerà in vino. E da quella malinconia, dalla vendemmia che avviene tra settembre e i primi di ottobre, si arriva dopo vinificazione scrupolosa e sosta in legno prolungata ad avere tra le mani questa bottiglia speciale. Nel versarne un primo bicchiere ci si sofferma sul colore rosso rubino, intenso con ombre violacee. Il bouquet del Compagnia Lacrima di Morro d?Alba DOC Superiore di Conti di Buscareto è ricco e vivo, con nuance di pepe e petali di rosa. All?assaggio concede timidi accenni di tannini vellutati, e un invidiabile equilibrio strutturale. La piena corrispondenza alle caratteristiche del vitigno lo rendono una piacevolissima scoperta. È perfetto con l?agnello al forno, e con tutti i secondi tradizionali del territorio.

Buscareto è un?avventura iniziata nel 2002, grazie all?intraprendenza di due imprenditori marchigiani che hanno tentato di dare struttura e organizzazione a tre impianti vitivinicoli storici del territorio. Enologi e tecnici di grande esperienza impartiscono una linea chiara alla vinificazione made in Buscareto, tracciando un sentiero di rispetto e aderenza a etichette storicamente apprezzate. Felici guizzi creativi hanno legato al marchio Buscareto un livello qualitativo eccellente, ancora oggi riconosciuto anche dopo un cambio al vertice che non ha in alcun modo intaccato valori e mission. Il vino delle Marche nel mondo.

La Vigna

Terreno	Calcareo-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	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Migliora con gli anni, massima espressione fino a 10 anni da oggi
Abbinamento	Agnello al forno
Vinificazione	Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10/12 giorni. Affinamento in barriques e tonneaux di rovere francese per circa 8/10 mesi, segue ulteriore affinamento in bottiglia per altri 8 mesi.
Sensazioni	Petali di rosa, chiodi di garofano, pepe. Un vino caldo e vellutato

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