



ACQUISTATO IL

"Capitolo 4" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2022

2022

Struttura e complessità



Svinando

Il vitigno Lacrima, la cui origine è antica e avvolta nel mistero, prende il nome dalle sue bacche che, quando sono mature, tendono a "piangere" gocce di mosto. È un vitigno autoctono delle Marche e si distingue per la sua grande aromaticità. Produce vini molto profumati, con chiare note floreali e fruttate. La sua coltivazione è concentrata principalmente intorno al comune di Morro d'Alba. Il clima e il terroir di questa zona, infatti, conferiscono al vino caratteristiche uniche. Ne è un bel esempio questo Lacrima di Morro d'Alba DOC Capitolo 4, proposto qui dalla Cooperativa Cantina dei Colli Ripani, espressione genuina e ricercata del vitigno, piccolo gioiello enologico. La vinificazione ha inizio con una macerazione prefermentativa a freddo delle uve che permette l'estrazione di profumi e aromi delicati. Il processo, poi, prosegue con la fase di fermentazione e una permanenza del vino sulle fecce fini per almeno tre mesi, donandogli maggiore struttura e complessità. Visivamente, Capitolo 4 colpisce con il suo colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi violacei. Al naso, esprime tutta la sua fragranza e intensità, con predominanti sentori floreali di rosa e viola, oltre a note fruttate. In bocca, il finale risulta fruttato, fresco e leggermente tannico. Un'esperienza gustativa completa e avvolgente. Servito a una temperatura di 16/18°, accompagna salumi e carni rosse o bianche.

La Vigna

Terreno Calcareo, medio impasto tendente all'argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Spalliera guyot bilaterale

Densità imp. 3000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Marche

Uve Lacrima

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Selezione particolare delle uve, vinificazione in rosso delle uve, délestage e pressatura soffice

Sensazioni Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è fragarante ed intenso, fruttato con spiccati sentori floreali di rosa e viola. In bocca ha un finale fruttato, fresco e leggermente tannico.

Colli Ripani: costruiamo il nostro futuro un passo alla volta. Siamo nelle Marche, nella zona collinare che segue le valli fluviali fino all'Adriatico. E siamo a circa 500 metri di altitudine, pur essendo incredibilmente vicini alla costa. E' qui che si trova la Cantina dei Colli Ripani, una tra le più conosciute e produttive cantine della regione. Fondata nel 1969, la prima vinificazione arriva nel 1977. Può oggi contare sul lavoro di oltre 330 produttori "autoctoni", uniti dalla voglia di valorizzare la produzione vinicola locale e in particolare i buoni vitigni del territorio, come Sangiovese, Montepulciano, Pecorino e Passerina. La Cantina Cooperativa supporta concretamente il lavoro di ogni socio e provvede a coordinare tutte le fasi del processo: dal lavoro nelle campagne alla trasformazione delle materie prime, fino alla commercializzazione del prodotto finito. Questo permette ai soci di vedersi riconosciuto un giusto reddito agricolo, garantendo la sostenibilità del loro lavoro e la preservazione delle antiche tradizioni.

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