ACQUISTATO IL .....

"Villa Angela" Lacrima di Morro D'Alba DOC 2023 2023

Ricco, polposo e con una tannicità garbata



Prodotto a partire da uve di Lacrima di Morro d'Alba in purezza, raccolte dai vigneti Velenosi nel comune di San Marcello, in provincia di Ancona. Questo rosso territoriale è frutto di una vendemmia manuale, con attenta selezione dei grappoli migliori. Solo quelli giunti a perfetta maturazione e sani, vengono posti in piccole cassette e portate in cantina per essere trasformate. Dopo la diraspatura, le uve vengono poste in fermentini d'acciaio, per la lenta fase di macerazione sulle bucce. Il processo si prolunga per circa 20 giorni, con frequenti rimontaggi giornalieri. Il tutto in un ambiente povero di ossigeno, per prevenire l'ossidazione e preservare al massimo i profumi caratteristici di questo vitigno. Si scopre così un vino caratterizzato da un colore piacevolmente vivace. Al naso è intenso e fruttato, con note di fragole e ciliegie marasche, e floreale, con la violetta in bella evidenza. In bocca è ricco e polposo, con una tannicità garbata e una buona persistenza.

Tutto ebbe inizio per mano di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Correva l'anno 1984. L'head quarter dell'azienda si trova ad Ascoli Piceno, nel cuore delle Marche, a circa 20 chilometri dalle coste dell'Adriatico, a un'altezza di circa 200 metri sul livello del mare. I poderi aziendali si sviluppano tra le colline, dove suoli argillosi e fertili sono da sempre considerati ideali per la coltivazione della vite. Quattro aziende distinte situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, a cui si aggiunge un vigneto nella zona di Ancarano, in provincia di Teramo, e uno nella zona di San Marcello, provincia di Ancona, nei Castelli di Jesi. I vini Velenosi sono spesso premiati dalla critica più severe nazionale e internazionale e sono distribuiti in oltre 52 nazioni nel mondo. Oggi la produzione complessiva si aggira su circa 2 milioni e mezzo di bottiglie l'anno. Ma, come fanno sapere dall'azienda, i progetti in cantiere non sono ancora finiti.

La Vigna

Terreno	argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	LACRIMA DI MORRO D'ALBA 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Dopo la diraspatura le uve vengono convogliate in fermentini d'acciaio a temperatura controllata. La macerazione sulle bucce dura circa 20 giorni, durante i quali i rimontaggi sono giornalieri e quasi esclusivamente chiusi per preservare i profumi fruttati e floreali caratteristici di questo vitigno.
Sensazioni	Polposo dalla sapidità piena con tannicità garbata e morbidezza dominante in armonia con le percezioni olfattive. Sorso scorrevole e buona la persistenza

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