ACQUISTATO IL .....

"Rosae" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2024 2024

Vino della tradizione marchigiana



Vino della tradizione marchigiana, Rosae è una piacevole Lacrima di Morro d'Alba DOC. Un vino fresco, fragrante e di grande bevibilità. Prodotto nei vigneti dell'entroterra anconetano, le piante affondano le proprie radici in terreni di medio impasto, con una perfetta esposizione verso Sud-Est. La raccolta tradizionale si svolge nei mesi di settembre e ottobre, quando le uve di Lacrima hanno raggiunto un giusto equilibrio tra zucchero e acidi. La vinificazione ha inizio con una fase di macerazione non troppo prolungata, seguita da una fase di fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine della trasformazione, il vino resta in acciaio per la successiva fase di affinamento della durata di almeno quattro mesi. Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è facile distinguere profumi intensi di rosa e viola, con note di frutti di bosco. In bocca è elegante e tipico, con un tannino dolce e ben maturo che contribuisce ad accrescerne la piacevolezza. Rosso semplice e immediato per natura, questa Lacrima di Morro d'Alba accompagna con semplicità antipasti leggeri e primi piatti a base di pomodoro. Ma anche salumi, carni bianche e rosse.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4400

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	100% Lacrima in purezza
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Il processo di vinificazione avviene con macerazioni brevi, 5-6 giorni, per non evidenziare troppo l'astringenza tipica di questa uva, fermentazione a temperatura controllata 25°C, affinamento del vino per 3 mesi in acciaio, imbottigliamento ed affinamento per almeno altri 3 mesi in bottiglia
Sensazioni	fortemente caratteristico con profumi molto intensi di rosa e viola accompagnati da note di frutti di bosco, con l'evoluzione il vino regala anche una piacevole nota speziata

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