ACQUISTATO IL .....

Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC Gavigliano 2013



La Lacrima che è un piacere versare

Sotto questo sole, rossi col fiatone… e neanche da bere?? Su Svinando non c'è estate che tenga. Si beve eccome, e si beve vino rosso, ma quello giusto: fresco, iper-fruttato, rotondo e beverino. Insomma si beve il Gavigliano di Luciano Landi.

Lacrima, da sempre il cavallo di battaglia della famiglia Landi. Prima con Sergio, e oggi con suo nipote Luciano, che si distingue per interpretazioni particolarmente espressive di questo raro vitigno aromatico marchigiano. "Gavigliano" è la versione Superiore: intensa, accattivante ed espressiva. Prende il nome dalla via in cui si trova il vigneto. Super! Sergio Landi ha fondato l'azienda negli anni 50 a Belvedere Ostrense, comune di 2.300 anime a nord di Jesi, in provincia di Ancona. È la zona dei Castelli di Jesi, che danno anche il nome al vino bianco più famoso della regione, il Verdicchio dei Castelli di Jesi. "Castelli" non come siamo abituati a immaginarli, ma paesi fortificati di epoca medievale e rinascimentale, che ancora oggi mantengono intatto il loro fascino. I 4 ettari vitati degli inizi sono passati a 16 (su 20 totali), coltivati principalmente con i vitigni tradizionali della zona: lacrima di Morro d'Alba a bacca scura e verdicchio dei Castelli di Jesi a bacca bianca. A gestire oggi l'azienda è Luciano, nipote di Sergio. Si continua a puntare sulle varietà classiche, ma con un taglio più moderno: nuovi impianti ad alta densità e basse rese, largo uso di legni piccoli e spazio alle varietà internazionali e ai blend (pur privilegiando i monovarietali). La viticoltura è di tipo convenzionale, e le bottiglie prodotte circa 80.000 all'anno.

La Vigna

Terreno	Argilloso e calcareo
Esposizione	Sud - 250 m s.l.m.
Allevamento	Spalliera a cordone speronato basso
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Rosso fermo secco DOC
Provenienza	Marche
Uve	Lacrima 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 2 anni
Abbinamento	Insaccati, formaggi mediamente stagionati, primi piatti, pietanze di carne
Vinificazione	Pigiatura soffice dell?uva raccolta in cassette con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata in vasche in acciaio termocondizionate; macerazione di 12-14 giorni con follature. Il 50% di questo vino viene affinato per circa 6 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 litri
Sensazioni	Colore rosso rubino vivo; naso spiccatamente fruttato, che si esprime su toni di ribes, ciliegia e mora di gelso; bocca rotonda e piacevole

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821