ACQUISTATO IL .....

"Sensazioni di Frutto" Lacrima di Morro d'Alba DOC 2021 2021

Il frutto nel bicchiere

Sarà solo suggestione. O forse sarà davvero così. Sta di fatto che quando il naso si avvicina al calice, la "Sensazione di frutto" è davvero intensa. Questa Lacrima di Morro D'Alba DOC proposta da Mancinelli, nasce da una vinificazione in purezza del clone autoctono di Morro d'Alba di uve Lacrima. Lavorazione super accurata delle uve giunte a piena maturazione, la lavorazione inizia con una veloce macerazione carbonica per estrarre la ricca componente fruttata. Segue un affinamento in acciaio che contribuisce a valorizzare il ricco varietale. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso colpisce per la fragranza dei suoi profumi, dominati dalla frutta rossa e scura, ben matura ma ancora croccante. A questi si aggiungono sentori di rosa e di viola, donando complessità e profondità a questo rosso del territorio. In bocca è morbido, di buon corpo e persistente. Vino semplice, ma non banale, è ideale per accompagnare con piacere tutto il pasto. Ottimo dall'antipasto ai secondi a base di carne. E' perfetto anche con i piatti della cucina vegetariana.

L'obiettivo dell'azienda Mancinelli è da sempre la ricerca della qualità. Ma anche l'esaltazione della tipicità dei prodotti, attraverso cure costanti del proprio patrimonio di vigneti, un'attenta selezione in campo e, soprattutto, l'aggiornamento delle tecniche di trasformazione in cantina. Ci troviamo sulle dolci colline di Morro d'Alba, a circa 10 chilometri dal mare, nella provincia di Ancona. Qui Stefano Mancinelli e la sua famiglia coltivano coltivano vigneti e oliveti, in una zona dell'entroterra marchigiano particolarmente vocata. Può contare su un complessivo di circa 60 ettari, di cui 25 coltivati a vigneti specializzati nella produzione di vini a DOC, Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico.

La Vigna

Terreno	Argilloso medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Marche
Uve	LACRIMA DI MORRO D'ALBA 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vino prodotto in totale macerazione carbonica. La tecnica consiste nel mettere grappoli di uva interi, intatti, non diraspati, per un tempo di circa 10/12 giorni dentro un serbatoio ermetico saturo di anidride carbonica e successivamente pigiata e diraspata l'uva.
Sensazioni	Rosso rubino con riflessi purpurei. Profumi molto intensi di rosa, viola e frutti di bosco. Gusto secco e morbido, di media freschezza con tannini accennati, abbastanza intenso e persistente.

© 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