

NERIUM

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.C.

Nerium è ottenuto dalla selezione delle prime uve raccolte nei vigneti più giovani, vicini Morro d'Alba, vitigno autoctono di rara aromaticità, prodotto in un'areale ristrettissimo che vanta meno di 300 ha di vigneto totali. Vino rosso che sa esprimersi al meglio anche in gioventù, accompagnato da succulenti salumi della tradizione marchigiana.



tipologia
**ROSSO
FERMO**



vitigno
LACRIMA



affinamento
ACCIAIO



temp. serv.
15°-18°C

Vinificazione. Le uve, dopo essere state diraspate e leggermente pigiate, vengono fatte fermentare in botti di acciaio per massimo 8 giorni, appena finita la fermentazione alcolica si effettua la svinatura e ha inizio la fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per 7 mesi in botti di acciaio ed ulteriori 3 mesi in bottiglia.



Colore: Rosso rubino con riflessi purpurei.



Profumo: Caratteristico odore di fiori rossi, con gradevoli note di piccoli frutti rossi freschi.



Sapore: Delicato, fresco, morbido, di buona struttura e persistenza.



Abbinamenti: Ideale per aperitivi (specie se abbinato a salumi freschi e speziati). Si accosta altrettanto bene a primi e secondi di carne, particolarmente aromatici e delicatamente speziati. Nelle cucine creative viene talvolta abbinato ad alcuni piatti elaborati di pesce.

Nome. Ispirato alla flora spontanea dei nostri terreni marchigiani (Oleandro – Famiglia: Apocinacee. Specie: Nerium – Oleander L.)

Prima vendemmia: 2006
Nr. bottiglie: 10.000

Area produzione: Roncitelli
Altitudine: 100/150 m s.l.m.
Suolo: Argillo - sabbioso
Allevamento: Guyot
Vendemmia: 2° sett. settembre

PACKAGING
Bottiglia: Conica leggera
Tappo: Plantcork

Titolo alcolometrico: 12.5 % vol
Acidità totale: 4.9 g/l
Zuccheri residui: 1.5 g/l

