

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC



ZACCAGNINI

Linea di un nuovo pensiero

*Esperienza e futuro
corrono dentro una linea.
È un segno in divenire
che attraversa la storia.*

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC

/ AREA DI PRODUZIONE /

Vigneto: Morro d'Alba, Ancona
Terreno: di medio impasto franco limoso
Esposizione: sud-est
Altitudine: 300/400 m. s.l.m.
Sistema di allevamento:
cordone speronato
Età delle viti: 16/18 anni
Resa per ettaro: 90 ql/ha
Densità d'impianto: 3.000 piante/ha
Vitigni: Lacrima di Morro d'Alba 100%

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in cassette,
a metà Ottobre
Pigia diraspatura
Fermentazione a bassa temperatura
Affinamento in vasche di acciaio inossidabile

Colore: Rosso intenso con profonde
tonalità violacee
Bouquet: Note di frutti di bosco
e accenni floreali di violetta e rose
Gusto: Rotondo, fine ed equilibrato

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

17°/18° C

/ ABBINAMENTI /

Salumi, formaggi di pasta molle e carni
con salse dai condimenti delicati.

/ CONSUMO /

fino a 2 anni dall'imbottigliamento.

/ PRODUCTION AREA /

Vineyard: Morro d'Alba, Marches
Soil: medium density muddy
Exposure: south-east
Altitude: 300/400 m. a.s.l.
Training system: cordon spur
Age of vines: 16/18 years
Yield per hectare: 90 ql/ha
Planting density: 3.000 vines/ha
Grape Variety: Lacrima
di Morro d'Alba 100%

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, in boxes, mid-October
Pressing and destalking
Fermentation at low temperature
Refinement in stainless steel vats

Colour: Intense red with violet reflections
Bouquet: Notes of blackberries,
and floreal hints of violets and roses
Taste: Round, fine, balanced taste

/ SERVING TEMPERATURE /

17°/18° C

/ FOOD MATCHES /

Salami, Ham, soft cheese and meats
with delicate sauces.

/ CONSUME /

Within 2 years after bottling.

Azienda Agricola Zaccagnini

Contrada Salmagina 9/10
60039 Staffolo AN - Italy

T. +39 0731 779892

M. +39 333 6690564

F. +39 0731 779219

rosella@zaccagnini.it

info@zaccagnini.it

www.zaccagnini.it



MARCHE

Nel cuore dell'Italia

In the heart of Italy

