

LACRIMA QUERCIANTICA

DI MORRO D.O.C. SUPERIORE



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati nel Comune di San Marcello – Ancona.

ALTITUDINE

100-150 m s.l.m.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Prevalentemente argilloso.

UVAGGIO

Lacrima di Morro d'Alba 100%.

DENSITÀ D'IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro.

POTATURA

Cordone speronato.

RESA PER Ha E PER CEPPO

75 q.li/1,5 Kg di uva circa.

PRIMA VENDEMMIA

IMBOTTIGLIATA : 2007.

VENDEMMIA

Il periodo della vendemmia è generalmente in settembre. Le uve vengono raccolte manualmente con una cernita che precede la pigiatura.

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate vengono convogliate in contenitori d'acciaio termocondizionati per una macerazione sulle bucce di circa 20 giorni ad una temperatura di 20° per preservare i profumi varietali, fruttati e floreali. *



VISTA

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.



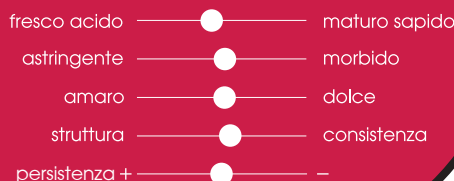
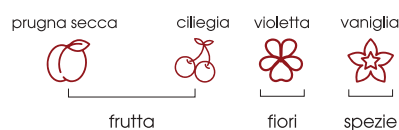
OLFATTO

Profumi eleganti di ciliegino, violetta, geranio, rosa e erba tagliata.



GUSTO

In bocca la struttura è corposa, dal gusto asciutto, con struttura tannica equilibrata e ben armonica, sapore pieno e persistente ed un pieno ritorno alle percezioni aromatiche che lo rendono immediatamente piacevole e godibile.



*contiene solfiti

INFOGRAFICA REALIZZATA SULLA BASE DEI DATI DELL' ANALISI SENSORIALE CERTIFICATA ISO ESEGUITA DA:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES

© Tutti i diritti riservati. All right reserved



CARATTERISTICHE DI PECULIARITÀ

Analisi Sensoriale dei vini rappresentativi
Lacrima di Morro D.O.C. Superiore



CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ

Analisi Sensoriale del vino **QUERCIANTICA**
LACRIMA di Morro D.O.C. Superiore
Velenosi

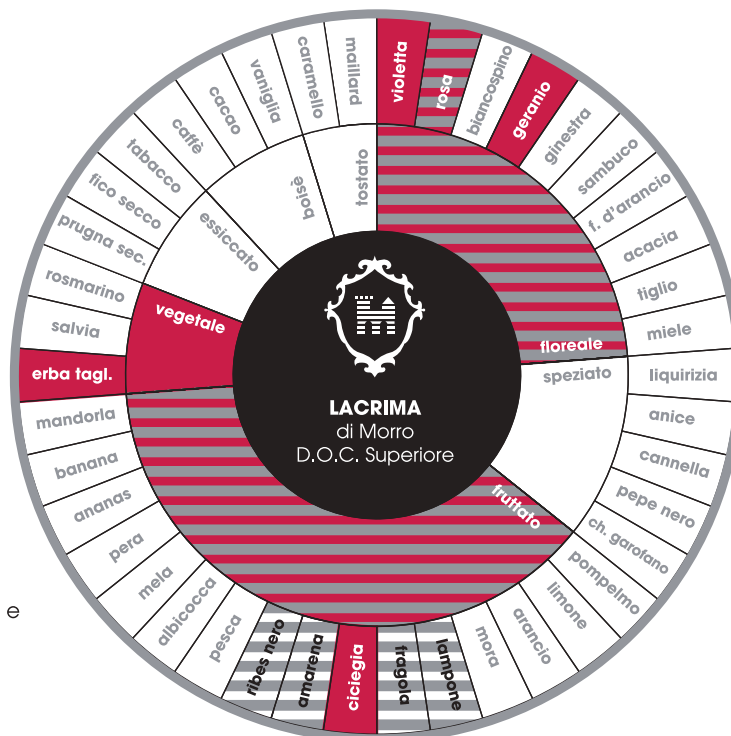


CARATTERISTICHE DI ORIGINALITÀ E PECULIARITÀ

Conclusioni

Il LACRIMA QUERCIANTICA

è caratterizzato da una forte componente olfattiva floreale e vegetale e da una componente fruttata meno complessa rispetto alle caratteristiche di peculiarità.



1/03/2019



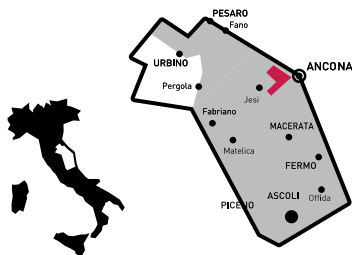
VELENOSI

www.venenosivini.com



LACRIMA QUERCIANTICA

DI MORRO D.O.C. SUPERIORE



PRODUCTION AREA

Company owned vineyards located in the district of San Marcello-Ancona.

ALTITUDE

100-150 m a.s.l.

SOIL

Mainly clay.

VARIETY

Lacrima di Morro d'Alba 100%.

PLANT DENSITY

5000 plants per hectare.

TRAINING SYSTEM

Cordon trained and spur pruned.

YIELD PER HECTARE AND PER VINE

75 quintals / 1.5 kgs approx.

FIRST VINTAGE

2007.

HARVEST

Generally in September. The grapes are hand picked with an additional selection prior to the pressing.

VINIFICATION

After being destemmed, the grapes are placed in stainless steel tanks at a controlled temperature. Maceration on skins lasts for approximately 20 days at a temperature of 20°C in order to preserve the fruity and floral nuances of the variety.



SIGHT

Intense ruby red with violet hues.



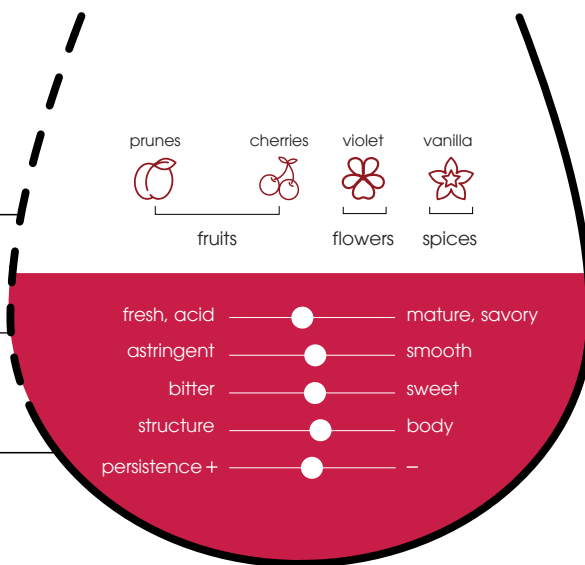
SMELL

Elegant scents of cherry, violet, geranium, rose and cut grass.



TASTE

Full-bodied, lingering and dry mouthfeel with a harmonious, well-balanced tannic structure.
The total recall of the bouquet makes it immediately pleasant and enjoyable.



INFOGRAPHIC MADE ON THE DATA OF CERTIFIED SENSORIAL ANALYSIS ISO PERFORMED BY:



CIAS INNOVATION
CENTRO ITALIANO DI ANALISI SENSORIALE



KRYES
© All right reserved



TYPICAL CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of representative wines
Lacrima di Morro D.O.C. Superiore



DISTINCTIVE CHARACTERISTICS

Sensorial Analysis of the wine
QUERCIANTICA LACRIMA di Morro D.O.C. Superiore Velenosi

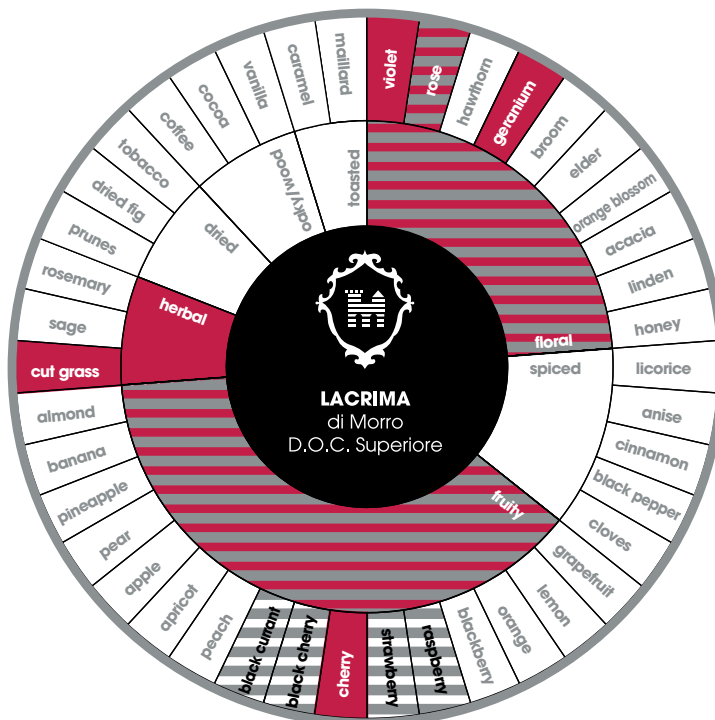


TYPICAL AND DISTINCTIVE CHARACTERISTICS

Conclusions

LACRIMA QUERCIANTICA

is characterized by a strong floral and vegetal bouquet and a less complex fruity note compared to the typical characteristics.



1/03/2019



VELENOSI

www.velenosivini.com



