

LACRIMA QUERCIA NTICA

DI MORRO D.O.C. SUPERIORE



ANBAUGEBIET
Eigene Weinberge in San Marcello-Ancona.

HÖHENLAGE
100-150 ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT
Hauptsächlich lehmhaltig.

TRAUBENMISCHUNG
100% Lacrima di Morro d'Alba.

ANPFLANZUNGSDICHTE
5.000 Stöcke pro Hektar.

REBERZIEHUNG
Spanndraht.

ERTRAG PRO HA UND STOCK
75 Dz/ 1,5 kg Trauben.

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE:
2007.

LESE
Normalerweise im September von Hand, mit einer Auswahl vor der Kellerung.

VINIFIKATION
Die abgebeerten Trauben kommen in thermoklimatisierte Stahlbehälter zur Mazeration auf den Schalen für ca. 20 Tage bei 20°C, um die verschiedenen fruchtigen und blumigen Düfte zu erhalten.*



FARBE

Intensives Rubinrot mit violetten Nuancen.



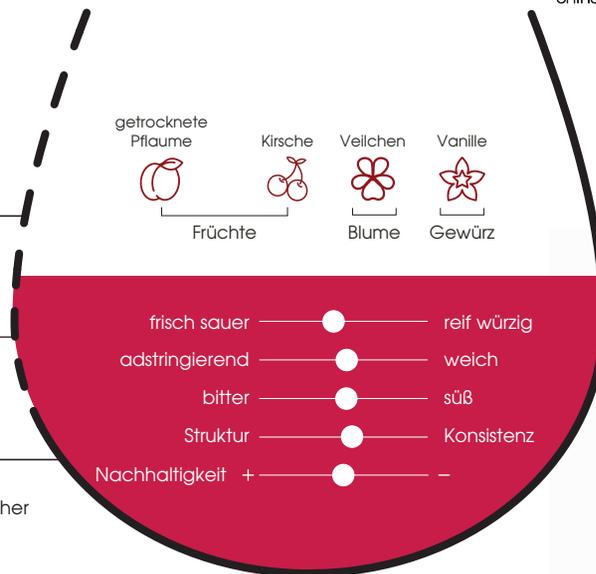
DUFT

Elegante Düfte von Kirsche, Veilchen, Geranie, Rose und geschnittenem Gras.



GESCHMACK

Im Mund ist die Struktur vollmundig und trocken im Geschmack mit ausgewogener und gut harmonischer Tanninstruktur, voller und anhaltender Geschmack und eine volle Rückkehr zu den aromatischen Wahrnehmungen, die ihn sofort angenehm und genießbar machen



*enthält sulfite

INFOGRAFIK BASIEREND AUF ISO-ZERTIFIZIERTEN SENSORISCHEN ANALYSEDATEN AUSGEFÜHRT VON:



CHARAKTERISTIK DER NACHHALTIGKEIT

Sensoranalyse der repräsentativen Weine **Lacrima di Morro D.O.C. Superiore**

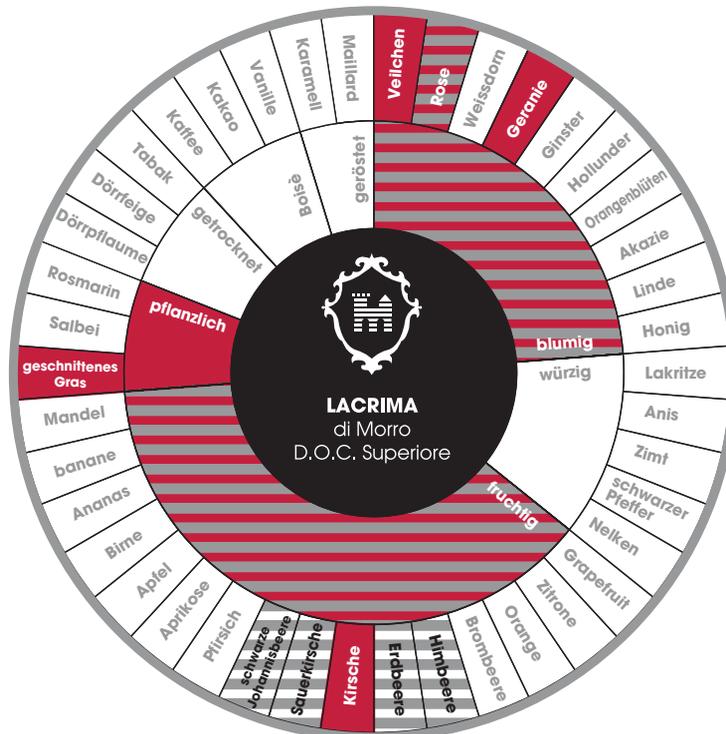
CHARAKTERISTIK DER ORIGINALITÄT

Sensoranalyse des **QUERCIA NTICA Lacrima di Morro D.O.C. Superiore Velenosi**

CHARAKTERISTIK DER ORIGINALITÄT UND BESONDERHEITEN

Resümee

Der **LACRIMA QUERCIA NTICA** zeichnet sich durch eine starke blumige und pflanzliche Duftkomponente und durch eine weniger komplexe Frucht Komponente aus, verglichen mit den Eigenschaften des Charakters.



1/03/2019