

/VITIGNO:

Lacrima di Morro d'Alba 100%

/ ETÀ VIGNETI:

vigne giovani età media di 30 anni

/VENDEMMIA:

a mano da grappoli centrali

/ RESA PER ETTARO:

80 q

/VINIFICAZIONE:

acciao

/ AFFINAMENTO:

6 mesi di cui almeno 3 in bottiglia

/ LIEVITI:

indigeni e selezionati

/ ALCOL:

13% Vol

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO:

tra 12 e 16 C°

/ ABBINAMENTI:

La Lacrima si sposa alla perfezione con i primi piatti, specialmente con i sughi a base di pomodoro, ma anche con gli affettati, i formaggi freschi e i secondi a base di carni bianche. Grazie alla facilità di beva è ottimo anche da bere fuori pasto o per un aperitivo.

/ L'ABBINAMENTO PERFETTO?

Il nostro Ginevra Cavallaro un po' freddo con il brodetto all'anconetana.







CANTINA