

Barbarossa 2024

SCHEMA DI PRODUZIONE

DENOMINAZIONE

Marche IGT Rosso da uve Lacrima

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano

SUPERFICIE VIGNETO

3 ettari

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Esposizione Sud, 250 m s.l.m. su terreno argilloso.

VITIGNO COLTIVATO

Lacrima di Morro d'Alba 100%

RESA PER ETTARO

100 q.li

TECNICA DI RACCOLTA

Mezzi carrelli

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Macerazione 4-5 gg. sulle bucce a temperatura controllata. Affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 3 mesi

CONTENUTO ALCOL

Alcol: 12,50% vol

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosso vivace con riflessi porpora.

Aroma: gradevole e fruttato con richiami discreti ai fiori di ciliegio e alla viola.

Gusto: morbido, vellutato e sapido.

Abbinamenti: ottimi abbinamenti con la cucina mediterranea anche con le cucine etniche.

