

# PREMIUM

## COLONNARA LACRIMA DI MORRO D`ALBA DOC

Tinto



**PAÍS**  
IT

**REGIÃO**  
Marche

**PRODUTOR**  
Colonnara

**TEOR ALCOÓLICO**  
13,6%

**AÇÚCAR**  
3,0 g/l

**ACIDEZ**  
5,18 g/l

**PH**  
3,79

### DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos e persistentes, com predominância de frutas vermelhas e abundantes nuances florais. No paladar, é seco e macio, com taninos muito elegantes, bom frescor e bem equilibrado. A primeira safra foi a de 2004.

### TERROIR

Província de Ancona, região DOC de Morro d'Alba, com cerca de 200 m de altitude. Solos com leve predominância de argila. Sistema Guyot de cultivo.

**SAFRA** 2017

### UVAS

Lacrima di Morro d'Alba

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

### ELABORAÇÃO

Colheita manual. Maceração com as cascas durante 5-7 dias com temperatura controlada. Afinamento em tanques de inox.

### HARMONIZAÇÃO

Com massas à base de molho vermelho e carne, pratos com carne, principalmente os picantes e temperados com especiarias. Graças às suas características aromáticas, pode ser desfrutado sem nenhum acompanhamento. Servir entre 16-18 °C.