



CANTINA OFFIDA

LACRIMA DI MORRO D'ALBA D.O.P.

CARATTERISTICHE

ZONA DI PRODUZIONE:	MORRO D'ALBA
ALTITUDINE:	250 METRI
SUOLO:	MEDIO IMPASTO TENDENTE ALL'ARGILLOSO
VITIGNI:	LACRIMA
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	GUYOT
EPOCA DI RACCOLTA:	PRIMI DI OTTOBRE
FERMENTAZIONE:	IN SERBATOI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA I 24-26°
AFFINAMENTO:	2 MESI IN SERBATOI D'ACCIAIO E SEGUENTI 3 MESI IN BOTTIGLIA
GRADO ALCOLICO:	12,5%



Una delle più piccole DOC d'Italia che si origina da un vitigno dal gusto molto particolare.

Affinato in serbatoi d'acciaio ed in bottiglia per periodi piuttosto brevi, si presta ad essere consumato giovane. Il bouquet di violetta e un buon corpo lo rende molto apprezzato presso il pubblico femminile.

Inoltre è uno dei pochi rossi che servito fresco si sposa molto bene con zuppe di pesce o con il noto "brodetto" di pesce della riviera adriatica.

One of the smallest DOC in Italy, comes from a very particular grape. Refined in stainless steels and then in bottles for a quite short time, it is very nice when tasted young.

The violet bouquet and its good body make it very agreeable to the female public.

In addition, it is one of the few red wines which, when served fresh, pairs very well with seafood soups like the famous seafood "brodetto" from the Adriatic seaside.