



CANTINA OFFIDA

Lacrima di Morro d'Alba DOP

Eigenschaften

Produktionsbereich:	Morro d'Alba
Höhe:	250 m
Boden:	Mittlere Textur, die zu Ton neigt
Truben:	Lacrima
Trainingssystem:	Guyot
Erntezeit:	Anfang Oktober
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24 und 26 ° C.
Alterung:	2 Monate in Stahltanks und anschließend 3 Monate in der Flasche.
Alkoholgehalt:	12,50%



Einer der kleinsten DOC in Italien, der aus einer Rebe mit einem ganz besonderen Geschmack stammt. Es ist für kurze Zeit in Stahltanks und in Flaschen gereift und eignet sich für den jungen Verzehr. Das violette Bouquet und ein guter Körper macht es sehr beliebt bei den weiblichen Zuschauern. Es ist auch eines der wenigen Rotweine, die frisch serviert werden und sehr gut zu Fischsuppen oder zur bekannten Fischsuppe der Adriaküste passen.