



CANTINA OFFIDA

Lacrima di Morro d'Alba DOP

Caratteristiche

Zona di produzione:	Morro d'Alba
Altitudine:	Da 250 metri
Suolo:	Medio impasto tendente all'argilloso
Vitigni:	Lacrima
Sistema di allevamento:	Guyot
Epoca di raccolta:	Primi Ottobre
Fermentazione:	In serbatoi di acciaio a temp. controllata tra i 24-26°
Invecchiamento:	/
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.