



FONTE DEL RE 2017

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Spécialité par lot

Région : Marches

Cépage : 100% Lacrima

Vinification : Les raisins sont délicatement pressés et placés dans des cuves d'acier pour 10 jours afin de subir une première macération. La température est maintenue à 24.C durant cette période pour préserver autant que possible le plus possible le caractère naturel du fruit. Par la suite, la fermentation malolactique débute et le vin est vieilli dans des cuves en acier durant 4 mois. Un vieillissement en bouteille complète également le processus.

Dégustation : Robe d'un rouge rubis intense avec des reflets violets. Notes typiques de roses et de violettes sur le nez. En bouche, le vin est complexe avec un tour de structure ferme et fruité. La finale est sèche et longue.

Accords : Ce vin accompagne généralement des charcuteries de la région, mais également les viandes blanches, la soupe au poisson ou bien des fromages à pâtes fermes.

Service : Autour de 15°C.

Code : 12883314

Prix : 20,15\$

Prix licencié : 18,74\$

UVC : 6


UMANI RONCHI

