



VICARI  
*Tradizione di Famiglia*



# Amaranto del Pozzo Buono

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Passito *Lacrima di Morro D'Alba DOC Past*

# AMARANTO DEL POZZO BUONO

Lacrima di Morro d'Alba D.O.C. Passito *Lacrima di Morro D'Alba DOC Past*

Le uve Lacrima di Morro d'Alba, provenienti dai nostri vigneti, sono selezionate e raccolte in apposite cassette. Da subito vengono riposte, per circa 2 mesi, in un ambiente naturale, in cui si sviluppano particolari condizioni di temperatura ed umidità che permettono un lento appassimento. Dopo questo processo, le uve vengono vinificate in maniera del tutto tradizionale.

Un vino amabile, corposo e persistente, con sentori di rosa, viola e confettura matura che si accompagna perfettamente a cioccolato amaro e dolci secchi.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 20°C.

*The grapes of lacrima di Morro d'Alba, that come from our vineyards, are selected and harvested in appropriate crates. Then they are placed for 2 months in particular and dry rooms. Here the conditions of temperature and humidity allow the grapes to become slowly dry. After this process, the grapes are made into wine in a pure manner.*

*This is a sweet wine with an intense and persistente body, with scents of roses violets and nature jam. It is a good accompaniment for bitter chocolate and dry cokes.*

*Serve at a temperature of 20°C.*

## SCHEDA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

**Caratteristiche di Produzione.** *Production Specifications.*

**VITIGNO DI ORIGINE VARIETIES:** Lacrima di Morro d'Alba 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA:** Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

**TERRENO SOIL:** Misto, in prevalenza argilloso. *Mixed, mostly clay.*

**ALTITUDINE ALTITUDE:** 180 m. s. l. m.

**ESPOSIZIONE EXPOSURE:** Sud. *South.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM:** Doppio gujo. *Double gujo.*

**SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING:** 300x100

**EPOCA VENDEMMIALE HARVEST:** Ottobre. *October.*

**SISTEMA DI RACCOLTA:** Esclusivamente a mano. *Hand harvested.*

**VINIFICAZIONE VINIFICATION:** Con macerazione delle bucce nel mosto per un periodo di 20 gg. *Classic maceration, long contact with the skins for 20 days.*

**MATURAZIONE AGEING:** In acciaio. *In steel vats.*

**RESA GRAPE YIELD:** 50 - 60 Q di uva ad ha.

**Caratteristiche Organolettiche.** *Organoleptic Characteristics.*

**COLORE COLOUR:** Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei. *Intense ruby red with purple reflections.*

**PROFUMO BOUQUET:** Molto intenso con sentori di rosa, viola e frutti di bosco evoluti in confettura matura di ciliegia con leggeri sentori di tostato. *Very intense with notes of rose, violet and berries evolved into mature cherries jam with hints of toasted.*

**SAPORE TASTE:** Morbido, corposo e persistente, dolce percettibile e asciutto. *Very soft, intense and persistent body of a pleasant sweetness, clean and dry.*

**VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:**

Grado alcolico *Alcohol* = 14.0 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 7 g/l / Zuccheri residui *Residual sugar* = 100 - 120 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO *SERVING TEMPERATURE:* 20° C circa *approx.*

ABBINAMENTI *SERVE WITH:* Cioccolato amaro e dolci secchi. *Bitter chocolate and dry cakes.*



**Azienda Agricola Vicari**

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it