



# Kerria Lacrima di Morro d'Alba Doc

## LE MARCHE

Vino fresco al palato con profumi personalissimi che ricordano la rosa e la viola. Da bere giovane.

An appealing touch of freshness, a remarkable aroma and suggestive notes of rose and violets make this wine ideal to be drunk young.

**ZONA D'ORIGINE:** zona collinare nel comune di Morro D'Alba.  
**AREA OF ORIGIN:** the hilly area in the municipality of Morro D'Alba.

**TERRENO:** medio impasto, argilloso - calcareo.  
**SOIL:** medium consistency, clayey and rich in limestone.

**UVE | GRAPES:** 100% Lacrima.

**RESA PER ETTARO:** 100 q  
**YIELD X HECTARE:** 10.000 kg

**LAVORAZIONE:** uve raccolte a giusta maturazione, diraspatura e pressatura seguite da fermentazione con macerazione sulle bucce per 5 giorni circa, svinatura e fermentazione malolattica.  
**WINEMAKING:** destalking and soft pressing of the grapes, fermentation with skin contact for about 5 days followed by a malolactic fermentation for about 20 days

**AFFINAMENTO:** in circa 4 mesi in bottiglia.  
**AGEING:** 4 months in the bottle.

**COLORE:** rosso porpora con riflessi violacei.  
**COLOUR:** purplish red with evident shades of violet

**PROFUMO:** fragrante, intenso, caratteristico con sentori di rosa e di viola.  
**BOUQUET:** fintense with a flavor of ripe red fruit with rose and violet scents.

**SAPORE:** fresco, gradevole e leggermente tannico.  
**FLAVOUR:** fresh, pleasant and gently tannic.

**CONSUMO:** se ben conservato, può maturare dai 2 ai 3 anni.  
**CONSUMPTION:** If it is well preserved, this wine can age up to 2 to 3 years.

**ABBINAMENTI:** indicato con salumi.  
**FOOD PAIRINGS:** it goes perfectly with cold cuts.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE:** 15°C - 16°C



cl.75