

CASTELLO DI RAMOSCETO Lacrima di Morro d'Alba Superiore

“Castello di Ramosceto” è un Lacrima di Morro d'Alba Superiore prodotto in quantità limitate e che ben esprime le caratteristiche peculiari del vitigno autoctono.

PROFILO TECNICO

- **Tipo di vino:** Rosso Secco
- **Vitigno:** Lacrima di Morro d'Alba 100%
- **Classificazione:** Lacrima di Morro d'Alba Doc Superiore
- **Periodo di raccolta:** ottobre
- **Vinificazione:** Pressatura soffice, Macerazione in rosso con controllo di temperatura di fermentazione, Rifermentazione con uve passite, Affinamento in vasche di acciaio inossidabile per un anno
- **Acidità totale:** 5,62 g/l
- **Zuccheri residui:** 1,7 g/l
- **Periodo d'imbottigliamento:** Febbraio
- **Gradazione alcolica:** 14 % vol

VIGNETO

- **Area di produzione:** Belvedere Ostrense (AN)
- **Altitudine:** 250 metri sul livello del mare
- **Clima:** Fresco, temperato
- **Terreno:** Medio impasto
- **Sistema di coltura:** Cordone speronato
- **Resa per ettaro:** 80 ql/ha

PROFILO ORGANOLETTICO

- **Colore:** Rosso rubino con sfumature violacee
- **Bouquet:** Note mature di frutti di bosco, more, accenni floreali di violetta e rosa canina
- **Gusto:** Intenso, fine, persistente
- **Temperatura di Servizio:** 16°/18° C
- **Abbinamenti:** Salumi, formaggi di pasta molle e carni con salse dai condimenti delicati.
- **Consumo:** fino a 4-5 anni dall'imbottigliamento

