

MAROTTI CAMPI



XYRIS

MOSTO DI UVE PARZIALMENTE FERMENTATO

SCHEDA TECNICA



Denominazione: Mosto di uve parzialmente fermentato

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud Est; **Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha

Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette

Vinificazione: Macerazione a freddo senza fermentazione alcolica

Presa di Spuma: Metodo charmat direttamente dal mosto per preservare la freschezza degli aromi

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 6,5% vol.; **Acidità totale:** 5,5 ; **Ph:** 3,20 **Zuccheri:** 130 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza. Profumi intensi di viola, rose selvatiche e sottobosco.

Al palato dolce, armonico e di buona freschezza, con descrittori di marasca, amarena, ribes. Servire a 14°C con dolci secchi, pasta di mandorle, panettone, dolci alla frutta o come aperitivo.