



#### Prodotto in Italia

Vino prodotto con 100% di uve del Vitigno Lacrima, interamente coltivate e raccolte a mano nella nostra vigna sulle colline di Senigallia. Il vino è stato vinificato in acciaio a temperatura controllata per 4 mesi e successivamente affinato in bottiglia per 4 mesi.

### LACRIMA DI MORRO D'ALBA

DOC - BIOLOGICO

#### Caratteristiche organolettiche

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Classificazione          | Denominazione di Origine Controllata   |
| Metodo produzione        | Biologico  |
| Tipo di vino             | Rosso  |
| Vitigno                  | 100% Lacrima   |
| Annata                   | 2023   |
| Lotto di produzione      | L012407  |
| Tipo di bottiglia        | Bordolese  |
| Gradazione alcolica      | 13% vol.   |
| Colore                   | Rosso rubino intenso con leggero riflesso porpora  |
| Gusto                    | E' un lacrima molto varietale con le tipiche note di rosa e viola caratteristiche del vitigno ben amalgamate a sentori di frutti rossi<br>Perfetto con i salumi ed in particolare con il ciauscolo marchigiano si abbina idealmente a primi piatti con sughi di carne, formaggi di lieve stagionatura e frittiture in generale anche di pesce. |
| Abbinamenti gastronomici |  |
| Temperatura di servizio  | 16°C   |

#### Scheda tecnica

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Tipo di confezionamento           | Bottiglia di vetro da 0,75 lt.  |
| Dimensione bottiglia altezza mm   | 302   |
| Dimensione bottiglia larghezza mm | 76  |
| Peso kg                           | 1,25  |
| Cartone n. bottiglie              | 6   |
| Tappo                             | Nomacorc Green Select 100<br>Senza impronta di carbonio e con apporto di O <sub>2</sub> distinto e controllato. |
| Codice GTIN                       | 8053178400006   |

#### Pallet

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Dimensione imballo altezza cm.   | 32         |
| Dimensione imballo larghezza cm. | 27         |
| Dimensione imballo profondità cm | 18         |
| Peso lordo imballo kg            | 8,1        |
| Tipo di pallet                   | Euro       |
| Dimensioni pallet cm             | 120x80x108 |
| Piani composti per pallet        | 3          |
| Cartoni per strato               | 21         |
| N. confezioni per pallet         | 63         |
| N. Bottiglie composte per pallet | 378        |
| Peso lordo del pallet kg         | 520        |

**120  
Montebianco**

Soc. Agr. Montebianco120 s.s.  
Strada di Montebianco, 120  
60019 Senigallia (AN)

P. IVA e C.F. 02764580425  
M +39 339 4842291  
www.120montebianco.it

rev.17.02.2024

Superficie: 1,5 ha di proprietà  
Vitigno: 100% Lacrima  
Sesto: 2,90 x 1 mt  
Allevamento: Guyot  
Anno di impianto: 2020-2021  
Sovescio: Sì  
Certificazione : Biologico dal 2017  
Esposizione : Sud Ovest  
Altitudine: 75-80 mt s.l.m.  
Distanza dal mare Adriatico: 4 km  
Data della vendemmia: 2 ottobre 2023  
Raccolta: a mano su cassette traforate e portate in cantina e lavorate entro 4 ore  
Imbottigliamento: 17 febbraio 2024  
Bottiglie prodotte: n.4146 bottiglie da 750 ml  
Utilizzate uve 100% Lacrima provenienti e raccolte esclusivamente dal vigneto di proprietà.