



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

### ORGIOLO LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC SUPERIORE 2018



#### **PREMIAÇÕES :**

**GAMBERO ROSSO : 3 BICCHIERI**

**LUCA MARONI : 95/100**

**Produtor:** MAROTTI CAMPI

**Tipo:** Tinto seco

**Região:** Marche

**País:** Itália

**Uvas:** Lacrima di Morro d'Alba

**Gradação Alcoólica:** 13,5° C

**Temperatura de Serviço:** 16° - 18°C

**Estimativa de Guarda:** Vinho perfeito para beber de imediato, mas pode evoluir bem se for guardado na adega onde pode permanecer por 3-4 anos.

**Combinações gastronômicas:** Peito de pato, carne de peru assada, cordeiro, porco e coelho.

**Notas de produtor:** O bouquet é surpreendente, com aromas de pétalas de rosas, violeta, rosa canina, acompanhados por aromas de cerejas maduras, pequenos frutos silvestres e notas de ervas da mata mediterrânea. O gole é macio e envolvente, com taninos sutis e aromas florais. O final é agradavelmente frutado e com boa persistência.

Cor vermelho rubi com reflexos roxos

Aroma floral e expressivo, de violetas murchas, cerejas pretas, rosa canina e matagal mediterrâneo.

Sabor macio e redondo, rico em notas frutadas, com taninos muito finos

**Conteúdo:** 75 cl

O Lacrima di Morro d'Alba Superiore "Orgiolo" produzido pela famosa vinícola Marche Marotti Campi é um tinto com um rosto muito particular e uma personalidade única e inimitável no cenário vitivinícola italiano.



## GRUPO FRANCO-SUISSA

FRANCO-SUISSA - MAISON LAFITE  
IMPORTADORES

É produzido com uma antiga casta de uva vermelha, cultivada apenas na pequena zona montanhosa em torno da aldeia de Morro d'Alba, que sobreviveu à invasão de castas internacionais graças à tenacidade e paixão de um grupo de produtores.

É um tinto atípico, com um perfil floral e aromático, intenso e expressivo, que surpreende e seduz justamente pelo seu carácter inconfundível.

O Lacrima di Morro d'Alba "Orgiolo" nasceu na propriedade de um dos grandes nomes da região de Marche.

Marotti Campi representa a realidade mais antiga do território do Morro d'Alba, uma verdadeira memória deste recanto da Marche.

Hoje a propriedade cobre 120 hectares, dos quais cerca de 50 são vinhedos, principalmente com as uvas nativas, Lacrima di Morro d'Alba e Verdicchio.

As vinhas do Lacrima são cultivadas em encostas suaves com exposição sul, sudeste, em solos de composição predominantemente argilosa, com presença de calcário.

As uvas são submetidas a uma suave prensagem e fermentadas em cubas de aço, com maceração pelicular durante algumas semanas.

O vinho estagiou 12 meses em barricas usadas antes do engarrafamento final.

O vinho "Orgiolo" de Marotti Campi é uma versão deste tinto típico da região de Marche de grande precisão estilística e expressiva elegância.

Graças à passagem na madeira, o vinho adquire uma maturidade e harmonia sedutoras, o que o torna muito equilibrado.