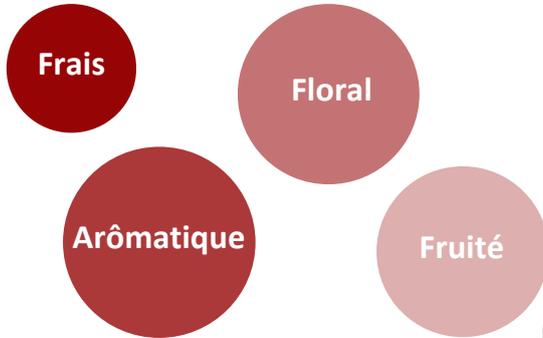


**Ce qui le définit...**



Equilibre	
Longueur en bouche	
Intensité des saveurs	
Complexité aromatique	
Alcool 13,50%	

**Ses secrets de fabrication...**

Issu de la région des Marches en Italie, entre la mer Adriatique et les montagnes des Apennins, ce vin rouge frais et aromatique est produit par TENUTA DI TAVIGNANO, domaine familial certifié BIO et engagé dans une production qualitative et dans le développement durable. La fermentation alcoolique est réalisée pendant l'étape de macération avec les peaux, de 45 jours, à température contrôlée. Le vin est ensuite élevé quelques mois en cuve d'acier, afin de conserver la fraîcheur et les arômes variétaux fruités et floraux du Lacrima di Morro d'Alba.



**Cépage :** 100% Lacrima di Morro d'Alba

**Sa palette aromatique...**



**Conseils de consommation**

Potentiel de garde :  
3 à 5 ans

T° de Service :  
14-16°C



**Accords mets/vin**



**MG Wine Discovery**

Importation et Distribution de Vins du Monde

11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

Contact@mgwinediscovery.com

<https://www.mgwinediscovery.com/>

 @mgwinediscovery

 MG Wine Discovery

 mg-wine-discovery