



## IL LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Il nome “Lacrima” deriva quasi certamente dal fatto che la buccia dell’uva quando arriva al punto di maturazione, si lacera, lasciando gocciolare, lacrimare, il succo contenuto.

Il vino e il suo antico vitigno omonimo, che rischiavano la sparizione a causa di una dissennata “politica degli espianti”, sono stati salvati da alcuni estimatori-difensori lungimiranti che ne hanno ottenuto la DOC. Questa, istituita il 9.1.1985 e modificata nel 1999 e nel 2005, riconosce il vino “Lacrima di Morro d’Alba” e le sue tipologie “Superiore” e “Passito”.

Il vitigno Lacrima è estremamente versatile; si adatta bene alla vinificazione classica per la produzione di normali vini da pasto, va benissimo in macerazione carbonica per ottenere un novello con fragranze sopra la media ed è stupendo per la vinificazione in passito: il prodotto che si ottiene è sicuramente uno tra i migliori vini, di questa tipologia, oggi presenti sul mercato. Il vino Lacrima viene prodotto dall’omonimo vitigno, unico ed autoctono di questa zona, che trova il suo habitat ideale in un ristretto comprensorio a Nord del fiume Esino, nella collina

media e litoranea della provincia di Ancona. L'area della DOC comprende i terreni propensi alla qualità di tutto il territorio dei Comuni di Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia. con esclusione, per quest'ultimo, dei fondovalle e dei versanti delle colline prospicienti il mare.

Da secoli, in questo ambiente la viticoltura viene praticata su dolci colline altamente vocate, fertili, ben modellate e di lieve pendio, perfettamente interpretate e valorizzate da produttori sapienti, aggiornati e operosi. Il Lacrima è un vitigno conosciuto praticamente da sempre, se ne parla in alcuni scritti risalenti all'epoca dell'antica Roma, e una leggenda narra che già nel 1167 Federico Barbarossa poté apprezzarlo quando, durante l'assedio alla città di Ancona, scelse il Castello di Morro come base e sua dimora.

Oggi, la sua limitata produzione è conosciuta ovunque, ricercatissima e la richiesta in continua ascesa. L'estrema facilità di beva e la piacevolezza sono alla base del successo che il Lacrima ha avuto e sta avendo tra i consumatori di tutto il mondo.

### **Vitigni.**

Il vino "Lacrima di Morro d'Alba" si ottiene esclusivamente con uve del vitigno autoctono "Lacrima" prodotte nel territorio dei sei comuni citati. Possono concorrere alla sua produzione altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Ancona, fino ad un massimo del 15%.

### **Caratteristiche organolettiche.**

**COLORE:** Rosso rubino (molto carico nel "Superiore"), con riflessi violacei specie nel primo periodo. Rosso più o meno intenso, talvolta granato o porpora nella tipologia "Passito".

**PROFUMO:** Gradevole e intenso con sentori di rosa, viola, fiori bianchi e rossi; con l'affinamento evolve in fruttato con sentori di frutti rossi e di sottobosco. Residui di vinosità nel prodotto appena pronto. Caratteristico, intenso, a volte fine e persistente di frutta matura e prugna nel "Passito".

**SAPORE:** Caratteristico, morbido, gradevole di medio corpo tendente all'importante, ripropone al palato sensazioni fruttate e floreali. Amabile o dolce, armonico, vellutato, equilibrato, sapido e abboccato nella versione "Passito".

**TITOLO ALCOLOMETRICO volumico totale minimo:** 11,00% vol (base), 12,00% vol. (Superiore), 15,00% vol. (Passito).

**ACIDITA' TOTALE minima:** 4,50 g/l (base e Superiore), 4,00 g/l (Passito).

**ESTRATTO SECCO netto minimo:** 20,00 g/l (base), 22,00 g/l (Superiore), 24,00 g/l (Passito).

### **Abbinamenti.**

La delicata e piacevole struttura del vino consente abbinamenti con una vasta gamma di primi e secondi piatti, ma in particolar modo appropriati quelli a base di carni rosse, pesce con condimenti importanti, salumi, piatti speziati in genere (molto speziati e aromatici indicati per la tipologia "Superiore"), primi piatti robusti, con salse e ragù. Ideale per tutti i piatti della tradizione marchigiana, specie quella contadina.

Vino da meditazione o da dessert, la tipologia "Passito" è piacevole gustarla con crostate di marmellate a frutto rosso, pasticceria secca, cioccolato amaro.

### **Età ottimale e servizio.**

Vino da bere giovane ma anche maturo, può essere affinato in bottiglia. Veste rubino quando

giovane fino al granato nei lunghi affinamenti. Entra con il caratteristico aroma floreale, con sensazioni di viola, rosa, corbezzolo, erica e mirtillo accompagnato da una bellissima frutta rossa. Da servire in calice di media ampiezza a tendenza sferica, incolore, liscio ed a stelo lungo. Nelle versioni affinate meglio lasciar decantare per almeno mezz'ora; temperatura di servizio dai 14 ai 18°C.

{oziogallery 114}