

Fonte del Re Lacrima di Morro d'Alba Doc

Fonte del Re è un toponimo che indica il luogo dove sgorgava un'antica fonte nei pressi di Morro d'Alba, il paese sulle colline marchigiane che dal 1985 dà anche il nome alla Doc.

Il Lacrima, così chiamato dalla caratteristica goccia che lacrima dal grappolo quando l'uva è giunta alla sua piena maturazione, era un vitigno conosciuto da tempi remoti. Salvato dall'estinzione, viene attualmente coltivato in una piccolissima area di produzione intorno a **Morro d'Alba** (AN), a circa 15 Km dal mare Adriatico.

Vitigno Lacrima 100%
Prima annata di produzione 1997
Comune/area di produzione Morro d'Alba

Il vigneto

I vigneti, situati a 150-200 metri sul livello del mare, sono impiantati su terreni molto profondi franco-argillosi, con esposizione sud-est/sud-ovest. Le rese sono comprese tra i 90 ed i 100 q.li per ettaro .

La vendemmia

E' eseguita a mano nel periodo che, normalmente, va dalla metà alla fine di Settembre.

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di massimo 10 giorni, in fermentini di acciaio, ad una temperatura mantenuta intorno ai 24°C, con lo scopo di conservare al massimo le note fruttate del mosto. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica, per poi passare alla fase di affinamento in acciaio per circa 4 mesi. Una breve permanenza in bottiglia completa l'affinamento del vino.

Note del Winemaker Si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature violacee. Al naso si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso intenso, di rosa, di viola e sottobosco, aromatico. Sapore secco e caldo, con un tannino evidente ma non spigoloso e pungente. Morbido e piuttosto rotondo, è anche dotato di buona corposità e persistenza.

Abbinamenti Per tradizione si abbina ai salumi tipici locali come quello lardellato di Fabriano o il ciavuscolo, primi piatti a base di salsa rossa e ragù, e secondi piatti a base di carni bianche. Può anche essere accostato ad antipasti di pesce azzurro marinato o in carpione con lo stesso vino e ad alcuni tipi di brodetto di mare. Ottimo anche con formaggi semiduri.

Temperatura di servizio ideale 15°C

Bicchiere di servizio Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per permettere una buona ossigenazione del vino e una perfetta apertura dei profumi.

Formati disponibili bottiglia da 0,75 lt

