



ACQUISTATO IL .....

Lacrima di Morro d'Alba DOC 2023

2023

## Freschezza vivace e mineralità



Svinando

### La Vigna

**Terreno** misto tendente argilloso  
**Esposizione** sud, sud-est  
**Allevamento** cordone speronato  
**Densità imp.** 3450

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo  
**Provenienza** Marche  
**Uve** Lacrima 100%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Il Lacrima della cantina Belisario è un vino rosso unico, prodotto con uve lacrima al 100% da vigneti selezionati nella località di Morro D'Alba, una bellissima zona collinare disposta a sud-est ad una altitudine di circa 150-200 mt slm, le uve dopo la raccolta vengono pressate e vinificate, una parte circa 80% in macerazione e il restante con una macerazione carbonica, l'affinamento invece è di circa 6 mesi in serbatoi di acciaio.

**Sensazioni** Un vino dal colore rosso porpora con riflessi violacei, al naso è al limite dell'aromatico molto invitante, con note di fragolina di bosco, more e mirtilli, al palato ha una buona freschezza e mineralità con piacevoli note di sottobosco, un frutto croccante e fiori di rosa, dopo la deglutizione si sente il tannino piacevole non esuberante dato anche dalla bella morbidezza di questo vino, finale di buona persistenza e sapidità.

Viaggio nella splendida cornice delle colline marchigiane. Qui, nel piccolo comune di Morro d'Alba, nasce uno dei vini più caratteristici della regione: il Lacrima di Morro d'Alba DOC. Tra dolci pendii esposti a sud e sud-est, a un'altitudine compresa tra i 150 e i 210 metri sul livello del mare, i vigneti godono di un microclima ideale per la coltivazione della vite. Le brezze marine che soffiano dall'Adriatico, unite alle peculiarità del suolo ricco di minerali, conferiscono alle uve Lacrima caratteristiche uniche. Ed è proprio qui che Cantine Belisario coltiva raccoglie i grappoli destinati a questo vino. Il Lacrima è apprezzato per la sua capacità di produrre vini intensamente aromatici e di grande freschezza. Merito della piccole bacche, caratterizzate da un colore scuro quando raggiungono la perfetta maturazione. In cantina, dopo una pressatura soffice, l'80% delle uve viene sottoposto a una macerazione tradizionale, mentre il restante 20% subisce una macerazione carbonica, tecnica che esalta i profumi fruttati e floreali del vino. L'affinamento avviene in serbatoi di acciaio per circa sei mesi, preservando così la freschezza e la vivacità del prodotto. Alla vista, si presenta di un bel colore rosso porpora brillante, arricchito da riflessi violacei. Il bouquet è invitante e complesso, dominato da note di fragoline di bosco, more e mirtilli, con accenni di rosa e delicate sfumature di sottobosco. In bocca, infine, offre una freschezza vivace e una mineralità distintiva, con tannini morbidi e ben integrati che donano una piacevole struttura. Il finale è lungo e sapido. Ideale con antipasti di salumi e formaggi freschi, primi piatti a base di sughi leggeri, carni bianche e piatti di pesce in umido. Perfetto anche in abbinamento a piatti della tradizione marchigiana come le olive all'ascolana o la crescia sfogliata.

Ci troviamo nel cuore dell'Alta Valle Esina, dove il clima è piacevolmente mediterraneo, grazie a delicate e costanti brezze montane e a un generoso sole che bacia i vigneti per diversi mesi l'anno. E' qui che si trovano le Cantine Belisario, fondate nel 1971. L'azienda oggi può contare su ben 300 ettari vitati, tutti situati a pochi minuti dalla cantina, garantendo un controllo impeccabile delle uve e di conseguenza una vinificazione attenta. Non a caso Cantine Belisario è uno dei più grandi produttori di Verdicchio di Matelica DOC, un vino bianco che rappresenta l'anima stessa del territorio. Ogni bottiglia racchiude la passione e la dedizione di generazioni di vignaioli, il rispetto per la tradizione e l'innovazione costante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821