



ACQUISTATO IL

"Orgiolo" Lacrima di Morro d'Alba Superiore DOC 2022 2022

Marchigiano purosangue



Svinando

La Lacrima è un vitigno antico, coltivato esclusivamente nel territorio di Morro d'Alba. La leggenda vuole che le sue origini risalgano addirittura al 1100 quando veniva usato per produrre il vino preferito di Federico Barbarossa. Difficile da coltivare rispetto alle più note varietà internazionali, è stato a lungo a rischio di estinzione. Si pensa, infatti, che quando nel 1985 gli venne riconosciuta la DOC ne fossero rimasti appena 7 ettari. Il nome Lacrima gli deriva dalla fragile buccia che a maturazione tende a rompersi lasciando gocciolare lacrime viola. Quello proposto qui da Marotti Campi viene vinificato in acciaio e affinato per 12 mesi in barrique usate, quindi neutre dal punto di vista della cessione dei profumi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso rosa, mora, pepe rosa e bacche di ginepro. In bocca è fruttato e speziato, con tannini morbidi.

Marotti Campi è un'Azienda familiare al 100%. Partiamo da questo che è un fatto. L'origine si perde nel tempo. Quello che è certo è che nella metà dell'800 la famiglia Marotti acquistò la proprietà nella contrada Sant'Amico di Morro d'Alba e vi edificò la villa come centro dell'Azienda mezzadrile. Da allora poco è cambiato. La famiglia è sempre la stessa e anche in cantina e in campagna molti dei collaboratori sono gli eredi dei primi lavoranti. Non c'è garanzia di continuità migliore. 120 ettari di proprietà, di cui circa 53 vitati, con profili collinari e un'altezza media di circa 180 metri sul livello del mare. Lacrima e Verdicchio, con impianti dai 35 ai 10 anni, sono i vitigni più coltivati. Poi una piccola parte di Montepulciano, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon che vengono utilizzati per la produzione di vini non DOC. La cantina, decisamente moderna, è stata costruita nel 1999. E' una struttura funzionale e autosufficiente anche dal punto di vista energetico, grazie ai pannelli solari installati sul tetto nel 2010. Il rispetto per la natura e per l'ambiente sono al centro dei valori dell'azienda e della famiglia.

La Vigna

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Terreno | Misto con tendenza all'argilloso |
| Esposizione | Sud-Sud Est, 180m s.l.m. |
| Allevamento | Guyot |
| Densità imp. | 3.500 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|--------------------|------------------|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Marche |
| Uve | Lacrima 100% |

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 10 anni da oggi

Abbinamento Petto d'anatra, tacchino, carni arrosto di agnello, maiale e coniglio

Vinificazione Vinificato in acciaio e affinato 12 mesi in barrique usate neutre

Sensazioni "Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Caratteristici profumi di rosa, mora, pepe rosa e bacche di ginepro con un tocco elegante di spezie orientali. All'assaggio fruttato e speziato, con tannini morbidi e persistente con un finale pulito."

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821