



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Cantina Giusti

# LACRIMA DI MORRO D'ALBA

## SCHEDA TECNICA

Un vino rosso prodotto con l'uva autoctona marchigiana più iconica e particolare, da vigne allevate con una resa molto bassa, per concentrare in ogni acino aromi e profumi. Un vino che sorprende al naso e non delude in bocca.

 <b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Lacrima di Morro d'Alba DOC
 <b>UVAGGIO</b>	Lacrima di Morro 100%
 <b>EVOLUZIONE</b>	6 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13% vol
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	18° C
 <b>CALICE</b>	ampio



Cantina Giusti

# LACRIMA DI MORRO D'ALBA

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un rosso rubino carico e profondo
-  al naso esprime un bouquet fruttato (lampone e ciliegia), e floreale, con rose e viole in evidenza;
-  al palato è morbido, aromatico e dalla giusta tannicità.

freschezza  
80%

sapidità  
80%

corpo  
75%

morbidezza  
80%

tannicità  
70%

## VINIFICAZIONE

-  Le uve a viti di oltre vent'anni crescono sulle colline a Montignano, esposte a sud su suoli tendenzialmente calcarei, La vendemmia tra settembre e ottobre ed è solo manuale.
-  Le uve vengono diraspate, e fermentano in acciaio a temperatura controllata per 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, una parte del vino viene passato in botti rovere e una parte in barrique per circa sei mesi. Affina poi 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

La Lacrima di Morro d'Alba è un vitigno semiaromatico: questo vino in particolare è morbido, strutturato e con importanti note floreali che vengono esaltate da piatti dal gusto e profumo intenso.

- **AROMATICITÀ**
- **MORBIDEZZA**
- **CARNI E FORMAGGI**

## TAGLIATELLE VERDI AL RAGÙ DI CORTILE

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La sapidità del vino si addice alla tendenza dolce della pasta aromatizzata agli spinaci, e l'aromaticità del coniglio riprende i profumi intensi del vitigno



## FORMAGGI STAGIONATI

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

L'aromaticità della Lacrima di Morro d'Alba viene ripresa ed esaltata dai formaggi a pasta dura o semidura, con stagionatura lunga e profumi intensi e persistenti.



# LA CANTINA

L'azienda agricola Luigi Giusti si trova a **Montignano di Senigallia** in provincia di **Ancona**, sulle colline marchigiane dell'entroterra, a pochi chilometri di distanza dal mare Adriatico.

Venti anni dopo l'avvio dell'attività agricola, Luigino ne prende le redini, coltivando il sogno di salvare la varietà autoctona marchigiana Lacrima di Morro d'Alba, che stava rischiando l'estinzione; questo è il sogno che è riuscito a trasmettere al figlio Pierluigi, che oggi guida la cantina, ha continuato nel solco segnato dal padre.



I vigneti dell'azienda agricola Luigi Giusti si estendono per 13 ettari e mezzo di terreni di proprietà, trattati con il minimo uso di concimi per mantenere un bassissimo impatto ambientale.

I vigneti sono coltivati in modo da ridurre la resa per garantire la massima qualità del grappolo, per vini di grande qualità.



I terreni dove sorgono i vitigni coltivati della cantina delle Marche sono in prevalenza argillosi e ostinati, ed è proprio questo terreno che trasmette il proprio carattere marchigiano con i profumi tipici in ogni bottiglia prodotta.

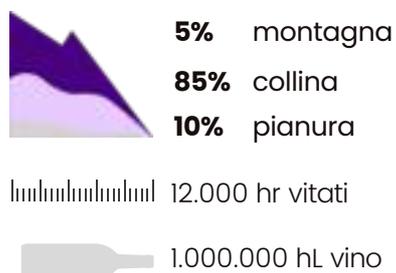


La Mole Vanvitelliana: uno dei principali edifici storici di Ancona

## LA REGIONE: MARCHE



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Greco di Tufo
- Fiano
- Falanghina
- Aglianico
- Piediroso
- Tintore

**QUI I VIGNETI DANZANO AL RITMO DEL VENTO, ABBRACCIATI DA COLLINE INCANTEVOLI, PER VINI DI GRANDE PROFONDITÀ.**

La viticoltura nelle Marche ha radici antiche che **risalgono ai tempi degli Etruschi** e nel corso dei secoli, è diventata un'attività importante per l'economia locale, con l'espansione medievale delle colture grazie ai **monaci benedettini**.

La fama dei vini marchigiani si diffuse in tutta Europa nel XIX sec, per poi subire una crisi a causa della concorrenza dei vini delle altre regioni italiane e tornare in auge solamente negli ultimi decenni, grazie alla riscoperta delle **varietà autoctone** e all'introduzione di **nuove tecniche di coltivazione** e di **vinificazione**.



Riserva naturale del parco del Conero

## LA REGIONE: MARCHE



### SOTTOZONE

- Colli pesaresi e del Metauro
- Morro d'Alba
- Jesi
- Conero
- Colli maceratesi
- Falerio dei colli ascolani
- Rosso piceno superiore
- Matelica
- Serrapetrona

### DENOMINAZIONI

- 5** DOCG
- 15** DOC
- 1** IGT

Le Marche, grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche, sono una regione particolarmente adatta alla viticoltura, anche se **il clima** varia molto in funzione dalla disposizione e dall'altitudine dei rilievi. Nelle zone costiere e meridionali, il clima è **mediterraneo**, più caldo e secco, mentre nell'entroterra e nelle zone settentrionali è **continentale**, con maggiori escursioni termiche e rischio di gelate.

Anche i suoli sono variegati a seconda della sottozona di riferimento: si possono individuare **tre tipi di suoli**: i suoli calcarei nelle zone collinari, i suoli argillosi nelle valli pianeggianti e i suoli sabbiosi nella fascia costiera.



Filari di uve verdicchio

## LA REGIONE: MARCHE

Le Marche producono molti vini di alta qualità, tra i quali meritano di essere citati il Verdicchio dei Castelli di Jesi e la Lacrima di Morro d'Alba, un vino originale, aromatico e unico nel suo genere.

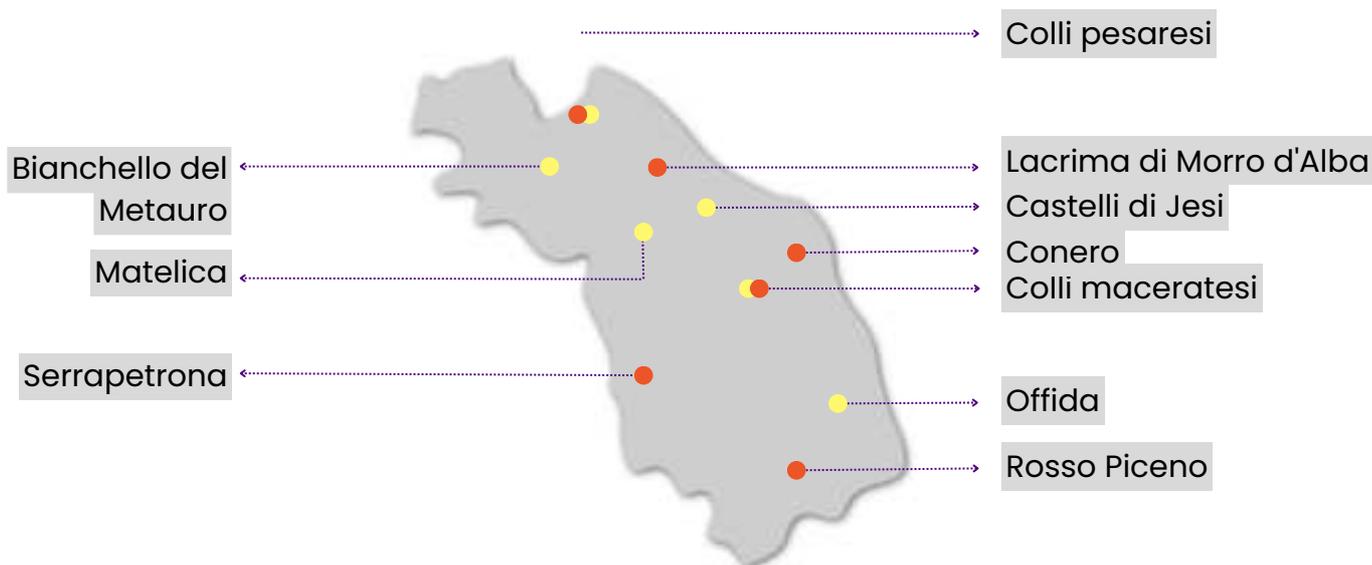
Ecco una mappa degli altri vini principali della regione.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigne a Morro d'Alba, Ancona

## MORRO D'ALBA

La zona Morro d'Alba si trova a 10 km dal mare Adriatico, sulle colline tra Senigallia e Jesi, a nord di **Ancona**. Le colline sono di origine cretacea, con basalti di calcare, misti ad argille e sabbie su cui poggiano marne alluvionali e sedimenti di fossili marini dell'originaria formazione della regione durante l'alternarsi della chiusura e apertura dello Stretto di Gibilterra.

Sugli strati superficiali ci sono sedimenti di marne brune di carattere alluvionale e sabbie pluviali. Il clima risente della vicinanza alla costa, ma è anche caratterizzato dalla peculiarità collinare della zona e dalla presenza della Bassa Valle d'Elisa e dei torrenti Triponzio e Guardengo. Quindi: inverni freddi e umidi, estati calde e afose.

Il vitigno principe è il *lacrima*, nome che sembra derivare dal fatto che la buccia arrivata a maturazione, si fessura, lasciando gocciolare il succo. La buccia fornisce al vino un apporto molto consistente di antociani, tannini e sostanze coloranti. È vigorosa, produttiva e costante; ma sensibile sia agli attacchi. Il vitigno preferisce i terreni collinari argillosi e sabbiosi, ricchi di minerali, ben presenti in questo territorio. Richiede insolazione e ventilazione, ed è vendemmiato a fine settembre.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**