



---

## FONTE DEL RE

Lacrima di Morro D'alba DOC

---

### Vitigno

Lacrima 100%

### Prima annata

1997

### Area di produzione

Marche

---

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

---

## CARATTERISTICHE GENERALI

### 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.

### 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.

### Formato disponibile

Bottiglia da 0,75 lt

---

## CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

### Bicchieri di servizio

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

### 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

15°C