

## LA VINIFICAZIONE



**UVAGGIO**  
100% Lacrima Nera

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano e trasportata in cassette in cantina. La vinificazione inizia selezionando solo i grappoli migliori, che ven-

gono pigiati, privati del raspo e posti a fermentare in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 22°C.

Il periodo di macerazione, cioè il contatto tra il mosto e le bucce dura 12 giorni.

### AFFINAMENTO

Il vino viene affinato per otto mesi in tini di rovere francese della capacità di 60 Hl e dopo l'imbottigliamento, che avviene a fine Maggio, passa altri tre mesi in vetro prima di essere commercializzato.



## IL PRODUTTORE



Guarda l'intervista al Produttore su [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)



Enrico Giacomelli e Claudio Gabellini, soci in un'impresa di Information Technologies.

L'azienda possiede oggi 70 ettari, quasi equamente divisi fra Verdicchio e Lacrima di Morro d'Alba, più una piccola percentuale di vigneti utilizzati per altri uvaggi come Montepulciano e Sangiovese. Le attenzioni in questi anni si sono concentrate principalmente sul vitigno "Lacrima Nera", storico vitigno della zona amato dall'imperatore Federico Barbarossa già nel XII secolo, che è stato salvato dall'estinzione anche grazie al riconoscimento della DOC Lacrima di Morro d'Alba, istituita nel 1985. Rimane ancor oggi una tra le più piccole DOC italiane, nonostante la sua area coltivata sia passata in breve tempo da appena un ettaro ad ormai oltre centocinquanta ettari.

L'azienda, nata nel 2002 con l'obiettivo di riscoprire e mettere a dimora i vecchi vitigni marchigiani per poi vinificarli in una chiave nuova e moderna, è il frutto della passione per il vino e del mondo vitivinicolo di due imprenditori marchigiani:

La produzione aziendale è aumentata esponenzialmente (dalle 30.000 bottiglie del 2002 si è passati alle 200.000 del prossimo anno), a braccetto con l'implementazione delle strutture produttive della cantina e con il miglioramento qualitativo dei vini, ormai recensiti in tutte le più importanti guide enologiche nazionali. Grazie anche al prezioso apporto tecnico dell'enologo Umberto Trombelli, talentuoso allievo di Giacomo Tachis.



## IL PROGETTO

*il vino italiano si racconta*

**VINO PARLANTE®** è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per

l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



Associazione impegnata nella diffusione della cultura del vino attraverso una costante attività didattica rivolta ad appassionati e professionisti.

Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)

SCOPRI IL VINO  
SUL TELEFONINO  
[mobi.vinoparlante.it](http://mobi.vinoparlante.it)



STRAPPA E CONSERVA  
LA RETROETICHETTA



CONTI DI BUSCARETO

LACRIMA DI MORRO D'ALBA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2 0 0 9

IMBOTTIGLIATO DA CONTI DI BUSCARETO IN OSTRA - ANCONA - ITALIA

[www.contidibuscareto.com](http://www.contidibuscareto.com)

75 cl e CONTIENE SOLFITTI 13% vol.



LOTTO 01/10

## in Sintesi

**L**acrima, un nome facile da ricordare, anche se probabilmente ricorderete più facilmente l'originalità dei profumi che questo vitigno riesce ad esprimere. Da questa varietà autoctona minore marchigiana, sfuggita da non molti anni all'estinzione, ecco un vino per il quale si impongono abbinamenti di carne bianca dal carattere altrettanto aromatico e speziato.

**Buona degustazione!**

**LE MIE IMPRESSIONI**

---

---

---

---



## IL VINO

### VISTA

Il colore mostra subito un'impronta rosso violacea di grande intensità, impenetrabile dalla luce; solo sul bordo si può notare la vivace tinta rubino con accenti porpora.

### OLFATTO

Impossibile non essere colpiti e affascinati da questo suadente profumo di rosa di macchia, quasi sfiorita tanto è dolce e caldo il suo alito; ma affiorano anche consistenti note fruttate dolci e carnose, di piccoli frutti e ciliegia selvatica. Fittissimo il contorno di spezie piccanti che vivacizzano il carattere.

### GUSTO

Subito diffonde sapori estremamente fruttati, densi e maturi, di frutti di bosco con prevalenza di mora e mirtillo, ben conditi da un dolcissimo ritorno floreale; il tutto è reso più intrigante da una speziatura fittissima distesa su una trama tannica dal forte impatto giovanile, che fa aumentare la succosità del frutto.

In sostanza, un vino che si concede con immediatezza ed allegria, seducendo naso e palato con i suoi spiccati profumi.

## A TAVOLA

### ABBINAMENTI

Accompagna i piatti a base di carni bianche e rosse, ma con preparazioni semplici; lo si può anche abbinare a primi piatti con condimenti a base di sughi d'arrosto e con la pasta ripiena di cui ogni regione vanta una specialità. Spicca con il Petto di piccione ai petali di rosa.



### SERVIZIO

stappare la bottiglia al momento e servire a 16-18° C in calici a tulipano di media capacità facendo roteare il vino per aumentare l'espansione degli aromi.

### CONSERVAZIONE

Lo si coglie al meglio nella sua giovinezza, per cui non conservatelo troppo a lungo in casa.

## IL VITIGNO

### LACRIMA ETIMOLOGIA DEL NOME

Il nome Lacrima sembra derivare dal fatto che, a piena maturazione, la spessa buccia dell'acino di questa varietà tende a rompersi e a lasciare gocciolare il mosto, come appunto in un pianto.

### ORIGINI STORICHE E DIFFUSIONE

Diffuso anticamente in Campania, Puglia, Umbria e Marche, dove veniva coltivato anche per il consumo diretto per l'aromaticità dell'uva, attualmente si ritrova quasi esclusivamente nelle Marche, nei dintorni di Morro d'Alba, in provincia di Ancona. È un vitigno che si presta bene a diversi tipi di vinificazione dai vini novelli, ai vini fermi fino ai passiti, mantenendo in tutti i casi la sua spiccata aromaticità.



## IL TERRITORIO

L'azienda Conti di Buscareto dispone di circa 70 ettari a vigneto nelle Marche, dove coltiva principalmente varietà autoctone come Verdicchio e Lacrima.

Le uve per questo vino provengono dalla selezione effettuata su 18 ettari di vigneto situati soprattutto in località Sant'Amico a Morro d'Alba.

Terreni collinari posti ad un'altezza variabile dai 150 ai 200 metri sul livello del mare, di natura calcareo-siliceo-argillosi, esposti a Sud-Ovest, che beneficiano dell'influenza delle brezze provenienti da mare distante solo 15 Km in linea d'aria.



## L'ANNATA

L'annata **2009** si è dimostrata, in linea generale, simile a quella precedente. Un'andamento climatico nella norma ha accompagnato tutte le fasi di sviluppo della vite con piogge localizzate nei mesi di giugno e luglio e temperature che anche nei mesi di luglio e agosto non hanno raggiunto valori eccessivi. Questa regolarità ha favorito una maturazione ottimale delle uve, che sono giunte alla vendemmia, avvenuta nella seconda metà di settembre, in ottimo stato sanitario.



Scopri gli approfondimenti sul sito [www.vinoparlante.it](http://www.vinoparlante.it)