

# Lacrima e Verdicchio due perle tra gli autoctoni marchigiani

**Antonietta Lombardi e Stefano Mancinelli  
protagonisti di una serata di degustazione**

“**“** testo di Maria Cristina Pugnetti

Emergente nel campo del vino, l'Azienda Lombardi Antonietta si è già imposta all'attenzione degli appassionati di Verdicchio.

**“San Michele della Ghiffa” cl. sup. 2004** è una vendemmia tardiva. Macerato a freddo per 6 ore, successiva fermentazione e degradazione malica in acciaio. Cristallino color oro. Al naso si svela delicatamente con sentori di mela, pesca, note floreali di campo e di lievito. L'acidità e la sapidità equilibrano i toni caldi e morbidi dell'impatto gustativo. Non particolarmente lunga la persistenza con nota acido/sapida nel retrogusto.

**“Labierno” Verdicchio cl. ris. 2003** è affinato in barrique di Allier per 12 mesi, all'olfatto la vaniglia si fa sentire a momenti in modo più spiccato. Subito dopo compare il frutto: l'albicocca, sfumature di agrumi ed una nota di burro fresco. Secco, l'entrata morbida e calda equilibrano una mineralità graffiante data dal terreno ricco di sali.

**“Cingulum” Verdicchio passito 2005** è ottenuto da uve surmaturate in pianta e successivo appassimento in cassetta. L'affinamento, in barrique, su fecce nobili e poi in bottiglia per 6 mesi. Oro acceso. All'olfatto odori di ananas, agrumi, liquirizia e cenere, quest'ultimi dati da un accenno di botrite. Tali profumi si riconfermano anche a livello gusta-

tivo. L'amabilità e i toni caldi sono sollecitati da una freschezza che lascia il palato pronto per il sorso successivo.

Il recupero e la valorizzazione del Lacrima di Morro d'Alba lo si deve a un grande vignaiolo marchigiano: Stefano Mancinelli, convinto sostenitore che “il vino deve avere il profumo e il gusto dell'uva con cui è fatto”.

**Lacrima “Sensazioni di Frutto” 2005** è 100% macerazione carbonica e successiva fermentazione a temperatura controllata. Colore rubino intenso con viva sfumatura porpora. Al naso spicca la rosa accompagnata da una viola più lieve e da frutti di sottobosco. In bocca è secco e lungo, la freschezza è unita ad una tannicità abbastanza lieve.

**Lacrima di Morro d'Alba DOC 2004** fa una macerazione di 2/3 giorni poiché in breve tempo vengono rilasciati antociani e tannini. Rubino con sfumature porpora di estrema vitalità. Al naso i fiori e i frutti percepiti nel “Sensazioni di Frutto” qui si manifestano più delicatamente. I tannini sono ben percepibili accompagnati da una buona freschezza e discreta sapidità, l'insieme equilibrato da una piacevole morbidezza.

**“Terre dei Goti” Marche Rosso IGT** è prodotto con un sistema simile a quello dell'Amarone; l'uva, appassita per 4

mesi su strutture verticali, successivamente vinificata, trascorre 2 anni in barrique nuova e 2 in tonneaux. Colore rubino intenso e impenetrabile con sfumature violacee. Al naso coinvolge con le sue note di rosa, fragola, marmellata di lamponi, una delicata speziatura.

Nonostante il residuo zuccherino di 1,8 g/l, in bocca il vino dà un'illusione di dolcezza data dall'elevato contenuto glicericco e dall'alcol. Caldo, ma sempre ben equilibrato da una freschezza e tannini ben percettibili. Ha lunghissima persistenza con ritorni fruttati, tostati di cacao, caffè e una leggera speziatura: vaniglia, chiodi di garofano, liquirizia.

**“Re Sole” Lacrima passito del 2003** viene vinificato dopo totale appassimento su graticci per circa 4 mesi. Successivamente affinato in barrique e poi in tonneaux per almeno 3 anni. È rubino intenso leggermente granato, decisamente consistente. All'olfatto richiama sensazioni di frutta sottospirito, prugne disidratate. In bocca è amabile, caldo, con freschezza coniugata a lieve sapidità, tannini composti ed eleganti. Finale con ritorni di frutta sotto spirito e cioccolato, perfetto con fondente all'80% di cacao. ●

