

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
LACRIMA DI MORRO o
LACRIMA DI MORRO D'ALBA**

Riconosciuto con D.P.R. 09.01.1985; modificato con D.M. 22.12.1999; modificato con D.d. 18.07.2005; ultima modifica
Decreto MIPAAF 28.05.09 (09A06666)

Art. 1

Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»;
- «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» superiore;
- «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» passito.

Art. 2

Vitigni ammessi

I vini a denominazione d'origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» (anche nella tipologia superiore e passito):
Lacrima minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, non aromatizzati, idonei alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

Art. 3

Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» ricade nella provincia di Ancona e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio dei comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondi valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare.

Art. 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba» devono essere quelle abituali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Per i nuovi impianti i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200 in coltura specializzata. I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona. I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento; e' esclusa la forma a tendone. La regione puo' consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve. I sistemi di potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, devono essere quelli generalmente usati nella zona.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba» e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Lacrima di Morro o Lacrima di Morro d'Alba: 13 ton/ha, titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10% vol;

Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito: 13 ton/ha;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 10% vol.;

Lacrima di Morro superiore o Lacrima di Morro d'Alba Superiore: 10 ton/ha;

titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine di cui all'art. 1 devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Art. 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3. In deroga, il Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini -, sentita la regione interessata, può consentire l'imbottigliamento dei vini anzidetti anche al di fuori della zona sopraindicata, nel territorio della provincia di Ancona, ove si tratti di attività consolidata e preesistente. La deroga è comunicata all'Ispettorato repressione frodi e alla Camera di commercio competente per il territorio.

Fatta eccezione per la tipologia passito è consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve di vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La tipologia «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito deve essere ottenuta da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 21,00%.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento, ove previsto, è la seguente:

Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»: 70%;

Lacrima di Morro Superiore o Lacrima di Morro d'Alba Superiore: 70%;

Lacrima di Morro passito o Lacrima di Morro d'Alba passito: 45%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per la tipologia «Lacrima di Morro» o Lacrima di Morro d'Alba», «Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore, ed il 50% per la tipologia «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllate per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»:

15 dicembre dell'anno della vendemmia;

lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito:

1° dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia;

Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore:

dopo il 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Lacrima di Morro» o «Lacrima di Morro d'Alba»:

colore: rosso rubino carico;
odore: gradevole, intenso;
sapore: gradevole, morbido caratteristico;
titolo alcol. volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore:

colore: rosso rubino carico;
odore: gradevole, intenso;
sapore: gradevole, morbido, caratteristico;
titolo alcol. volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito:

colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico più o meno intenso;
sapore: armonico, vellutato;
titolo alcol. volumico totale minimo: 15,00% vol. di cui effettivo almeno 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 1,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Art. 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. In riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3, dalle quali provengono le uve, e' consentito in conformità alla normativa vigente.

Nella etichettatura di cui all'art. 1 e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve nel caso di recipienti di volume nominale fino a 3 litri.

Art. 8

Confezionamento

Per i vini di cui all'art. 1 e sino a 5 litri, l'immissione al consumo deve avvenire in recipienti di vetro.

Per l'immissione al consumo dei vini «Lacrima di Morro» Superiore o «Lacrima di Morro d'Alba» Superiore e «Lacrima di Morro» passito o «Lacrima di Morro d'Alba» passito, sono ammessi

soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00; per queste tipologie sono vietate le chiusure a vite, strappo e corona.