



Lacrima nera

Origine e cenni storici

Le origini di questo vitigno sono tuttora sconosciute poiché diverse sono le uve indicate con questo nome. Il Di Rovasenda (1877) ed il Molon (1906) descrivono con questo nome più vitigni coltivati nel centro e nel sud Italia. Le attuali ricerche genetiche attribuiscono al Lacrima uno stretto legame con l'Aleatico e una probabile discendenza da questo. La varietà viene oggi considerata come vitigno autoctono della regione Marche.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Nessuna.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Dalle uve di questo vitigno, in uvaggio con altre uve locali a bacca rossa nasce il vino a denominazione di origine *Lacrima di Morro d'Alba*. La zona di produzione comprende diversi comuni della provincia di Ancona quali *Morro d'Alba, Monte San Vito, Senigallia, San Marcello, Ostra e Belvedere Ostrense*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio semiaperto, asse del germoglio ricurvo, con leggera pelosità, di colore verde con bordi bronzati.

Foglia adulta di medie dimensioni, pentagonale, pentalobata. Seno peziolare aperto, sagomato a V. Lembo leggermente bolloso o liscio, con profilo e lobi e a gronda. Pagina inferiore liscia o leggermente pelosa.

Grappolo medio, di forma piramidale, provvisto di ala, spargolo.

Acino medio, sferico, con buccia spessa e consistente. Colorazione bleu-nero.

Fenologia

Germogliamento: precoce

Fioritura: medio-precoce

Invaiaura: medio-precoce

Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Può essere soggetta ad acinellatura dolce		

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme		X	X

Esigenze ambientali e culturali

La produzione è spesso alternante.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta una certa sensibilità nei confronti di botrite e ragnetti mentre non si riscontrano particolari intolleranze verso altri attacchi di crittogame ed insetti. Scarsa la resistenza nei confronti delle avversità climatiche.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-21	3,2-3,6	5,0-7,0	1800-2200	2000-2500	

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Da queste uve si possono ottenere vini dal colore rosso violaceo carico, dai sentori di rosa e viola, sapore asciutto, buon tenore alcolico, acidità e tannicità equilibrate, mediamente strutturati. Con livelli elevati di maturazione si prestano a medio invecchiamento.