

SANGUE MORLACCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sangue Morlacco.



La storia

Il "Sangue Morlacco" ha un'antica storia, la produzione inizia nel 1830, utilizzando le ciliegie marasche che crescono abbondanti lungo la costa dalmata. Denominato inizialmente "Ratafià" e poi "Cherry Brandy", nel 1919 fu rinominato "Sangue Morlacco" da Gabriele D'Annunzio, durante la sua impresa di Fiume. L'antico "ratafià di marasche" divenne così: *il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamavo "Sangue Morlacco" - Gabriele d'Annunzio.*

Descrizione del prodotto

Il "Sangue Morlacco" è il liquore ottenuto dall'infusione di ciliegie marasche. Si presenta di colore rosso cupo, con un profumo intenso ed un gusto corposo di marasca, molto rotondo al palato.

Processo di produzione

Dalla spremitura delle ciliegie marasche si ottiene un succo rosso cupo che viene messo in invecchiamento in tini di rovere. L'invecchiamento previsto dal capitolato di produzione è di due anni in tini di rovere, con accurati rimontaggi e rotazioni della cantina. Dopo questo lungo periodo di affinamento viene aggiunto alcol, zucchero ed acqua per ottenere il prodotto finito, da imbottigliare per l'immissione in commercio.

Usi

Ottimo liquore da meditazione, il "Sangue Morlacco" è ideale nell'abbinamento con cioccolato fondente o con frutti di bosco. Ingrediente prezioso per molti cocktail internazionali.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso la distribuzione organizzata nella maggior parte del territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Torreglia in provincia di Padova.

