

# 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.

