

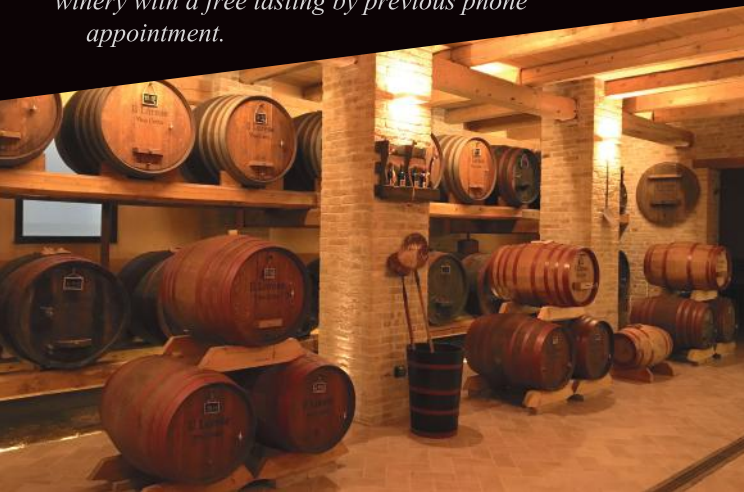


L'Azienda Agricola Lorese di Ercoli Cristian si trova a Loro Piceno, un piccolo paese di circa 2500 abitanti situato nelle colline maceratesi, il cuore della produzione del tradizionale Vino Cotto marchigiano e meta obbligatoria per chiunque apprezzi o voglia approfondire la conoscenza sulle antiche tecniche di produzione e di invecchiamento del Vino Cotto; ancora oggi utilizzate nel rispetto e nel ricordo di chi prima di noi ha vissuto, prodotto e tramandato questa usanza.

*The "Lorese" winery by Ercoli Cristian is located in Loro Piceno, a small village of 2500 people placed between the hills of Macerata, the production's heart of the traditional Marche's "Vino Cotto" and a must for anyone who appreciates or wants to learn more about the ancient techniques of production and ageing of Vino Cotto; these are still used today in respect and memory for those who lived before us, and passed on this custom product.*

E' possibile visitare l'azienda, i locali di lavorazione e la cantina con una degustazione gratuita tramite appuntamento telefonico.

*It is possible to visit the farm, processing areas and the winery with a free tasting by previous phone appointment.*



## Azienda Agricola Lorese di Ercoli Cristian

*Sede Legale:* Via Santi Pietro e Paolo, 2  
*Sede Operativa:* Via Cerrone Varco, 41  
62020 Loro Piceno (MC) Italia  
*Partita Iva* 01674250434

*Punti Vendita Aziendali:* Ristorante Da Luana  
Via Grazie Fiastra, 43/F  
Cantina - Via Cerrone Varco, 41  
62020 Loro Piceno (MC) Italia

Tel.: +39 338 8507230 / 339 5346721  
+39 0733 507163

[www.vinocotto.altervista.org](http://www.vinocotto.altervista.org)  
e-mail: [vinocotto.illorese@alice.it](mailto:vinocotto.illorese@alice.it)  
f Azienda Agricola Lorese



# vino cotto

## Il Lorese

*...continua nel tempo, tradizione, cultura*



Azienda Agricola Lorese  
di Ercoli Cristian  
Loro Piceno (Macerata)

## Sapa

La Sapa è un prodotto di antiche origini ottenuto da lunga cottura a fuoco diretto di mosto d'uva fino alla riduzione di oltre 2/3 rispetto al volume iniziale e in ogni caso la sua durata non deve essere inferiore alle 20 ore. Durante la cottura in una caldaia di acciaio, il mosto è schiumato periodicamente fino al raggiungimento della consistenza desiderata e fino alla completa caramellizzazione degli zuccheri. La Sapa ha un colore bruno scuro, un sapore dolce leggermente acidulo e un profumo gradevole ed intenso. E' un prodotto naturale che non contiene coloranti, conservanti e addensanti. Dal sapore dolce è particolarmente indicata per polente, formaggi, gelati, frutta e dessert.

*"Sapa" is a product of ancient origins, obtained of long cooking of grape juice over direct wood fire, until it is reduced to more than 2/3 of the initial volume, and in any case its duration shall not be less than 20 hours. While cooking in a steel cauldron, the must is skimmed periodically until required consistency is reached and until the full caramelization of sugars. Sapa has a dark brown color, a sweet taste and a slightly sour smell, pleasant and intense. It is a natural product that contains no dyes, preservatives and thickeners. For its sweet taste, is particularly suitable for "polenta", cheeses, ice creams, fruits and desserts.*



## Gelatina al Vino Cotto

Gelatina dalla consistenza morbida con un profumo vinoso intenso e con un retrogusto caramellato tipico del Vino Cotto. Ottima con formaggi stagionati, arrostiti, polente o spalmata sul pane.

*Soft gelatine with an intense vinous fragrance and a caramel aftertaste typical of "Vino Cotto". Excellent with matured cheeses, roasts, "polenta", or spreaded on bread.*



## Vino Cotto

Il Vino Cotto è un prodotto tipico del maceratese e dell'ascolano, che trova nelle campagne di Loro Piceno un alto profilo di storia, cultura e tradizione. Le uve per preparare il Vino Cotto sono quelle locali bianche e nere: Trebbiano, Sangiovese e Montepulciano. L'uva viene pigiata e il mosto così ottenuto viene posto in caldaie di rame e fatto bollire lentamente con legna a fuoco diretto per circa 10-12 ore, fino a raggiungere un calo compreso tra il 30% e il 50% del suo volume iniziale. Una volta terminata la cottura, il mosto viene travasato ancora caldo in botti di legno e lasciato ad invecchiare un periodo non inferiore a 5 anni.

Il Vino Cotto ha un colore ambrato scuro; un profumo fruttato con sentori di caramello e miele; un sapore morbido, dolce e persistente e una gradazione alcolica che varia dal 12% al 14%. Il vino cotto è un grande vino da meditazione, ma anche un eccellente vino da dessert e si abbina molto bene con una grande varietà di dolci e in particolare con tutta la pasticceria secca da servire a temperatura ambiente.

*The "Vino Cotto" (lit.:Cooked Wine) is a typical product of Macerata's and Ascoli's region, which finds in the countryside of Loro Piceno a high profile in history, culture and tradition. The grapes for making "Vino Cotto" are the locals black and white: Trebbiano, Sangiovese and Montepulciano. The grapes are pressed and the juice is placed in copper and boiled slowly over direct wood fire for about 10-12 hours, until a drop of between 30% and 50% of its initial volume. Once cooked, the must is poured, still hot, in wooden barrels and left ageing for a period of not less than 5 years. The "Vino Cotto" has a dark amber color; a fruity perfume with hints of caramel and honey; a smooth taste, sweet and persistent and an alcohol content ranging from 12% to 14%. The "Vino Cotto" is a great sipping wine but also an excellent dessert wine and goes very well with a wide variety of cakes and especially, with all the dry pastries, which are to be served at room temperature.*

## Visciole & Cotto

E' un prodotto ottenuto dalla fermentazione delle visciole con zucchero secondo antiche ricette e successivamente fatto maturare in acciaio insieme al Vino Cotto invecchiato 5 anni per circa 12 mesi. Il Visciole&Cotto ha un colore ambrato scuro con sfumature di rosso; un profumo fruttato con sentori di caramello, miele, ciliegie e amarene; un sapore morbido dolce e persistente e una gradazione alcolica del 12,5%. Ideale per accompagnare qualsiasi tipo di dolce e dessert da servire a una temperatura di 10°-12°.

*It is a product obtained by the fermentation of sour cherries with sugar according to ancient recipes, and then aged in steel together with "Vino Cotto" aged 5 years for about 12 months. The "Visciol & Cotto" has a dark amber color with shades of red; a fruity aroma with hints of caramel, honey, cherries and sour cherries; a soft, sweet and persistent flavor and an alcohol content of 12.5%. The ideal is accompanied with any kind of sweet and dessert, which are to be served at a temperature of 10 ° -12 ° C.*



## Olio Extravergine di Oliva

L'olio extravergine proviene da olive raccolte a mano con agevolatori meccanici nell'oliveto aziendale. Le principali cultivar presenti sono il Piantone di Mogliano ed il Leccino. Il processo di estrazione a temperatura controllata viene effettuato nel frantoio aziendale entro la giornata successiva alla raccolta. L'olio ottenuto viene depurato con filtri a cartoni ed immesso in contenitori di acciaio inox in atmosfera di azoto, per evitare processi di ossidazione e garantire qualità organolettiche elevate.

*Extra virgin olive oil comes from olives handharvested with mechanical facilitators in the corporate olive grove. The main cultivars are "Piantone di Mogliano" and "Leccino". The extraction process is performed at a controlled temperature in the corporate mill within the next day of collecting. The obtained oil is purified with cartons filters and placed in inoxidable steel containers in a nitrogen atmosphere, to avoid oxidation processes and ensure high organoleptic qualities.*