

Cotto di Sottobosco

E' un prodotto ottenuto dalla fermentazione dei frutti di bosco con zucchero secondo antiche ricette e successivamente fatto maturare in acciaio insieme al Vino Cotto invecchiato 5 anni per circa 12 mesi. Il Cotto di Sottobosco ha un colore rosso rubino; un profumo fruttato con sentori di fragole, more e mirtilli; un sapore forte, 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 gradi.

Vino: Cotto di Sottobosco Dolce Invecchiato

Zona di produzione: Campagna di Loro Piceno, Provincia di Macerata

Esposizione: Nord-Sud

Vitigni: Uve a bacca bianca e rossa provenienti da vitigni autoctoni: Trebbiano, Sangiovese e Montepulciano.

Composizione del terreno: Medio impasto

Vinificazione: Vino Cotto: Cottura del mosto in caldaie di rame per 10-12 ore fino a raggiungere un calo compreso tra il 30% e il 50% del suo volume iniziale e fermentazione in botti di legno di quercia e castagno. *Frutti di Bosco:* doppia fermentazione con zucchero

Affinamento: In acciaio. Vino Cotto invecchiato insieme ai frutti di bosco per circa 12 mesi

Tenore alcolico: **12,5%**

Modalità di servizio: Servire a temperatura 10°-12°

Gastronomia: E' un vino da dessert e si accosta molto bene con dolci e in particolare con tutta la pasticceria secca.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso Rubino

Profumo: Fruttato con sentori di fragole, more e mirtilli.

Sapore: Forte, dolce e persistente