

Vino Cotto Decimo

Il Vino Cotto "Decimo" è ottenuto facendo bollire il mosto in caldaie di rame a fuoco lento e lasciato riposare per non meno di 10-12 anni in botti di legno di oltre 40 anni; infine imbottigliato per la degustazione.

Il prodotto si accosta molto bene a dolci e in particolare a tutta la pasticceria secca. Vino da meditazione da accompagnare con cioccolato fondente e sigari.

Il nome "Decimo" è riferito, oltre agli anni di invecchiamento in botti, a Decimo il "Nonno" e capofamiglia che ci ha tramandato la sua passione e i suoi consigli e ad oggi continua a svolgere un ruolo chiave nella nostra azienda.

Nel mese di Luglio 2018 il Comitato di Degustazione Gilbert & Gaillard, con sede a Bailly in Francia, ha certificato e premiato il Vino Cotto Decimo con una medaglia di 95 punti al Gilbert & Gaillard International Challenge 2018.

Rapporto Degustazione Gilbert & Gaillard: Mogano luminoso. Naso potente che mescola frutta secca e candita, spezie dolci, caffè, caramello, iodio. Bocca dolce, spessa, soave, concentrata, che tappezza le papille con i suoi molteplici profumi esotici. Armonioso, interminabile, una meraviglia.

Premio Caldaia Le Marche nel Bicchiere 2020 Vino Cotto Decimo Riserva 2006
AIS Associazione Italiana Sommeliers

Anno di Produzione: 2006

Anno di imbottigliamento: 2019

Vino: Vino Cotto 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: 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

Affinamento: In botti per almeno 12 anni fino a 30 anni con rimbocchi periodici

Tenore alcolico: 15%

Modalità di servizio: Servire a temperatura ambiente