

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.

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 5 anni fino a 20 anni con rimbocchi periodici

Tenore alcolico: **14%**

Modalità di servizio: Servire a temperatura ambiente

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

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Ambrato scuro

Profumo: Fruttato con sentori di caramello e miele

Sapore: Morbido, dolce e persistente