

## Vino Cotto Varco 41

Il Vino Cotto "Varco 41" è ottenuto facendo bollire il mosto in caldaie di rame a fuoco lento e lasciato riposare per non meno di 12-14 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 "Varco 41" è riferito all'indirizzo "Via Cerrone Varco 41" dove ha sede la nostra azienda.

Nel mese di Luglio 2019 il Comitato di Degustazione Gilbert & Gaillard, con sede a Bailly in Francia, ha certificato e premiato il Vino Cotto Varco 41 con una medaglia di 94 punti al Gilbert & Gaillard International Challenge 2019.

Rapporto Degustazione Gilbert & Gaillard: Colore mogano, riflessi gialli. Naso inebriante, miele, frutta secca, caramello, nota salina, balsamico. Bocca concentrata, profondo, sciolto, di grande intensità. Buccia d'arancia, piuttosto amari, finale molto persistente.

*Anno di Produzione: 2005*

*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*