

Visciol&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 Visciol&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°.

Nel mese di Luglio 2019 il Comitato di Degustazione Gilbert & Gaillard, con sede a Bailly in Francia, ha certificato e premiato il Visciol&Cotto con una medaglia di 91 punti al Gilbert & Gaillard International Challenge 2019.

Rapporto Degustazione Gilbert & Gaillard: Colore ambrato, riflessi gialli. Naso generoso, frutta secca (uva, fico), miele, caramello, pan di zenzero. Bocca opulenta, dolce che riveste le papille gustative con il suo profumo delizioso, finale senza fine. Una meraviglia nel rispetto delle tradizioni.

Vino: Visciol&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 e visciole provenienti dalle colline recanatesi

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. *Visciole:* doppia fermentazione con zucchero

Affinamento: In acciaio. Vino Cotto invecchiato insieme alle visciole 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: Ambrato scuro con sfumature di rosso

Profumo: Fruttato con sentori di caramello, miele, ciliegie e amarene

Sapore: Morbido, tendenzialmente dolce e persistente