

VINO & VISCIOLE

BEVANDA AROMATICA A BASE DI VINO



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI

VINO & VISCIOLE

BEVANDA AROMATICA A BASE DI VINO

Il duca Federico da Montefeltro, come scrive il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci, «quasi non beveva vino se non de ciriege o de granate».

Più tardi si iniziò a considerarlo un vino da donna per i suoi profumi e la sua rotondità e morbidezza. Una tradizione antica, quella marchigiana dei vini aromatizzati, che ha attraversato i secoli dal Medioevo fino a oggi, protagonista dei banchetti nobiliari e delle tavole contadine. Il territorio di elezione copre i comuni di Candiano e Pergola nel pesarese, e dei Castelli di Jesi nell'anconetano. Le ricette utilizzate per prepararlo differiscono sensibilmente tra le zone e le cantine. La base del vino di visciole è visciola, un'antica varietà di ciliegia selvatica. La ricetta tradizionale prevede la raccolta delle visciole, mature nelle prime settimane di luglio, e la loro macerazione, in parte intere e in parte schiacciate, con lo zucchero a temperatura controllata e dopo 60 gg. Si otterrà uno sciroppo denso e profumato che sarà utilizzato per la rifermentazione del vino. Questo processo innesca una fermentazione che porterà allo sciroppo finale. Questo prodotto viene fatto decantare per alcuni giorni e successivamente filtrato. Si ottiene così uno sciroppo dall'elevata concentrazione zuccherina, che viene incorporato al vino innescando una rifermentazione. La fermentazione viene arrestata a circa 14% di alcol in volume, con un residuo zuccherino che facilita la gradevolezza del vino.

• **COLORE**

Rosso rubino con riflessi amaranto

• **PROFUMO**

Piacevolmente intenso come di vino appena fatto. Profumi sensuali e persistenti di fiori e frutti rossi. Fragola, lampone, piccoli frutti di bosco, sentori pesca e pera matura

• **SAPORE**

In bocca mostra una notevole morbidezza e un'elevata persistenza, senza perdere in freschezza. E' coinvolgente, di giusto corpo, buona sapidità ed acidità, buona morbidezza ed equilibrio, I fiori stuzzicano le papille gustative con i piccoli frutti di bosco freschi, i mirilli e le ciliegie. Un vino coinvolgente, che soavemente ci intriga e ci invoglia a bere un secondo ... ed anche un terzo bicchiere!

• **ABBINAMENTI**

Ideale con crostate e torte di ciliegie e amarene. Da bere anche come vino da meditazione o come digestivo a fine pasto



MONTECAPPONE
PROPRIETARI VITICOLTORI
MIRIZZI