

VI DE VISCIOLA

Nome: *Vi de visciola*

Denominazione: *Bevanda aromatizzata a base di vino e visciole*

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: forte sentore di amarena, ciliegia, viola e marasca

Sapore: pulito, elegante ed armonico

Abbinamenti: eccellente con i dolci tradizionali, gelati, torte di frutta, cioccolato

Temperatura di servizio: 12°/14° C

REGIONE E CLIMA

Luogo di produzione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Metodo di produzione: questo vino da dessert nasce da un'antica ricetta di metà '800. Le visciole (*prunus cerasus*) appena raccolte sono messe a macerare con lo zucchero e ad Ottobre vengono fatte rifermentare con mosto pregiato proveniente da uve rosse dei nostri vigneti. Il lungo ciclo di produzione e la particolare lavorazione ne fanno una bevanda unica e preziosa

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Grado alcolico: 14.50% Vol.

