

VITE DE VISCIOLO

Bevanda Aromatizzata a base di vino e visciole

Da un'antica ricetta del 1800, **il vino di visciole rappresenta oggi una produzione limitatissima**, concentrata esclusivamente nella zona di origine nelle Marche, nell'ambito di un esiguo numero di comuni posti in collina tra le province di Ancona e Pesaro.

Una vera e propria bevanda della tradizione marchigiana, tanto da essere riconosciuta dalla Regione Marche come P.A.T., ossia come **"Prodotto Alimentare Tradizionale": un vero e proprio patrimonio storico da tutelare.**

Le visciole (dal latino "prunus cerasus") sono delle **piccole ciliegie selvatiche tipiche del luogo, di colore rosso scuro e dal sapore acidulo.** Esse vengono raccolte a mano alla fine di Giugno – inizi di Luglio e messe a macerare al sole in damigiane di vetro con lo zucchero per tutta l'estate.

Dopo una **lunga macerazione**, le visciole con il loro sciroppo così creatosi, vengono poi messe a **rifermentare**, durante il periodo della vendemmia, con il mosto di uve rosse dei nostri vigenti. Successivamente il vino viene **travasato e messo all'interno del serbatoio a maturare.** Terminata poi la fase di maturazione, solitamente al termine dell'estate dell'anno successivo, lo stesso viene **filtrato ed imbottigliato.**

Ne deriva **un vino dai profumi intensi e persistenti di fiori e frutti rossi, con spiccata morbidezza e freschezza.**

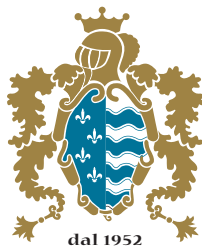
Si accompagna alla **pasticceria secca ed ai dolci tipici** della tradizione marchigiana.

Ottimo l'abbinamento con il **cioccolato fondente.**

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



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.

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 di uve rosse montepulciano proveniente dei nostri vigneti. Il lungo ciclo di produzione e la particolare lavorazione ne fanno una bevanda unica e preziosa.

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com