



PICENVM

VINO COTTO

prodotto tradizionale della Regione Marche

Zona di produzione

Le uve provengono dalle nostre vigne site in comune di San Ginesio. I vigneti si trovano ad un'altezza tra i 300 ed i 400 metri slm sulle colline intorno alla vallata del Fiastrella, il terreno è di medio impasto tendente all'argilloso, profondo e fertile.

Uvaggio

Uve a bacca bianca e nera come il Trebbiano, il Sangiovese ed altre varietà autoctone.

Vinificazione e affinamento

Alla pigia-diraspatura soffice fa seguito la cottura del mosto a fiamma diretta; con questo procedimento si ottiene una riduzione media pari ad 1/3 del volume iniziale del mosto. Terminata la cottura, il mosto viene posto in botti di rovere dove inizia un lungo periodo di fermentazione che prosegue, per anni, con un ulteriore affinamento sulle fecce ed alla fine viene imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche

Colore ambra, dorato e cristallino; il profumo è complesso e va dal caramello ai datteri, dai fichi secchi al miele; in bocca è morbido, caldo, la dolcezza è ottima, mai stucchevole e perfettamente integrata con freschezza e sapidità; il risultato è un vino equilibrato, persistente, fine ed armonico.

Abbinamenti

Eccellente con la pasticceria secca, il cioccolato fondente, le castagne arrosto, le pesche, i formaggi piccanti o erborinati; in alcuni territori marchigiani il vino cotto fa parte della tradizionale colazione di Pasqua insieme alla tipica ciambella, al ciauscolo ed al formaggio pecorino. È comunque perfetto anche da solo essendo un ottimo "vino da meditazione".

Temperatura di servizio

Dai 12° C ai 18° C, secondo le stagioni o il gusto personale.

www.terredisanginesio.it