FINOCCHI
VITICOLTORI

VISCIOLE

Bevanda aromatizzata a base di vino e visciole

Questo vino da dessert è una vecchia tradizione marchigiana, e più precisamente di due zone specifiche delle Marche: i Castelli di Jesi nella provincia di Ancona, e i comuni di Cantiano e Pergola nella provincia di Pesaro; ognuna con una sua caratteristica ricetta produttiva.
La base del vino di visciole rimane le visciole, un'antica varietà di ciliegie selvatiche dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo, raccolte mature nella prima decade di Luglio, vengono poi messe a macerare con lo zucchero per tutta l'estate.
Si innesca così, una prima fermentazione che porta all'ottenimento di uno squisito sciroppo.
Seguendo quindi, la ricetta tipica della prima zona di elezione del vino di visciole, ove si trova anche il nostro comune di Staffolo, durante la vendemmia si aggiunge il prelibato mosto di Sangiovese e Montepulciano da noi prodotto per avviare una seconda fermentazione.

CILIEGE: Visciole (Prunus cerasus)

MOSTO: Sangiovese e Montepulciano

MODO DI PRODUZIONE: Sciroppo e fermentazione con mosto

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

ABBINAMENTI: Dolci tipici marchigiani (ciambellone, ciambelle di mosto, cavallucci, castagnole, serpe), dolci al cioccolato o secchi, crostate, torte di frutta, gelati.

Temperatura di Servizio: 14-16 °C.

DEGUSTAZIONI:

Colore: Rosso rubino con riflessi amaranti.
Naso: Grande intensità di sentori di visciola matura che si mescolano con aromi di frutto di bosco.
Bocca: Attacco molto morbido con un ottimo equilibrio tra la dolcezza e l'acidità, che permette di ottenere una bocca lunga e piacevole.