



Mazzola

VIO

Vino e Visciole



Una diversa interpretazione di un'antica tradizione per la nascita di un nuovo vino dolce da dessert, ma non solo...

Un esclusivo metodo di lavorazione: come base la struttura e la complessità della nostra Lacrima, il Sangvineto, e le visciole del nostro viscioleto. Nasce un vino a bassa gradazione alcolica che può essere abbinato a formaggi erborinati, un vino da dessert ottimo anche con panna e cioccolato, perfetto con le castagne. Un ottimo aperitivo quando servito freddo. Nella mixology è anche usato come ingrediente innovativo.

VIO, "il vino di visciole", un'antica tradizione autoctona che abbiamo reinterpretato per avere un vino dolce che si adatta al meglio ad abbinamenti culinari nuovi e sorprendenti.

INFORMAZIONI TECNICHE

Zona d'origine: Le nostre visciole sono prodotte accanto al nostro vigneto "Fontenuovo" situato nel territorio del comune di Senigallia (AN)

Uve: Visciole (Prunus Cerasus) 80%, IGT Verdicchio 20%

Tipologia del terreno: Argilloso-calcareo

Raccolta: A mano in cassette in Giugno per le visciole e metà Settembre per uve di Lacrima.

Preparazione: Rifermentazione del vino con macerazione delle visciole e successiva svinatura.

Vendemmia: Metà settembre a mano in cassetta.

Maturazione: 12 mesi in vasche inox.

Affinamento: 6 mese in bottiglia

Alcool: 11% Vol

Bottiglia: 750 ml