

## VINO E VISCIOLE AGUISC



**Denominazione:** Bevanda Aromatizzata a base di Vino e Visciole.

**Uve:** Vernaccia Negra di Urbino, Lacrima di Morro.

**Visciole:** Sono quelle del Montefeltro raccolte surmature.

**Vinificazione e affinamento:** E' un processo di lavorazioni che dura 6 mesi basato su una procedura creata dalla Ns. azienda. Il Vino Rosso utilizzato, ha fatto legno per 12 mesi in piccola parte e prodotto della vendemmia in fermentazione per il resto. Le visciole non sono mai pressate o macinate, ma fanno un doppio passaggio sul vino per mantenere gli aromi freschi e ottenere due prodotti, uno dolce e uno secco, che vengono assemblati al momento di andare in bottiglia non chiarificati e non filtrati , in piccola parte viene utilizzato il nettare di visciole per completare l'armonia.

**Colore:** Rosso Rubino carico.

**Profumo:** Intenso, di visciola fresca.

**Sapore:** Dolce, piacevole ma equilibrato. **Servizio:** Su calici di media ampiezza a 14° max.

**Abbinamenti:** Da solo, dolci al cioccolato o secchi, gelati, crostate, ciambellone.

**Note:** Il Duca Federico da Montefeltro nel XV secolo, " non beveva vino che di cerase ... ", e da questa antica tradizione che nasce una bevanda a base di vino e visciole. Forse pochi sanno che il ciliegio deriva da due specie: il dolce ( Prunus avium ), e l'acido ( Prunus cerasus ); da quest'ultima specie deriva l'amarena, la marasca e il visciolo. Il ciliegio visciolo e diffuso nel territorio del Montefeltro e, dalla sua storia contadina, produce, assieme al vino rosso, una bevanda di grande intensità e piacevolezza che viene detta " Vino di Visciole ".