

VINO E VISCIOLE IL DUCA



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 lungo processo di lavorazioni che dura 20 mesi basato su una procedura creata dalla Ns. azienda. Il Vino Rosso utilizzato, ha fatto legno per 12 mesi, per essere aggiunto al nettare di visciole ottenuto dopo 3 mesi di preparazioni e iniziare una lunga e lenta fermentazione a bassa temperatura per altri 12 mesi fatta su barrique apposite prima di iniziare la parte finale, ancora 4 mesi e va in bottiglia non chiarificato e non filtrato. In tutto questo periodo la visciola rimane sempre intera e non viene mai pressata o macinata.

Profumo: Intenso, di visciola matura, complesso.

Sapore: Dolce, equilibrato, persistente. **Servizio:** Su calici di media ampiezza a 14° meglio aperto in anticipo.

Abbinamenti: Da solo, con cioccolato, dolci al cioccolato o secchi, gelati.

Note: Questa bevanda è molto diffusa nella Regione Marche, ma IL DUCA è frutto di una grande selezione delle migliori visciole del Montefeltro e utilizza il vino ottenuto nei nostri vigneti, il tutto elaborato in una ricetta unica, a bassa temperatura per esaltare gli aromi e deliziare il palato.

Visciola - Il frutto del visciolo, qualità di ciliegia, di colore rosso scuro, con succo rosso sanguigno e sapore nettamente acido.