



VISNER DI PERGOLA SELEZIONE



La produzione di questo vero e proprio "nettare" da meditazione inizia a Giugno, quando da una varietà selvatica di *Prunus Cerasus*, pianta molto diffusa nelle colline delle campagne Pergolesi, dove cresce spontanea, viene raccolta la visciola.

Tali frutti, raccolti a mano e subito portati in cantina, vengono opportunamente diraspati, puliti e immediatamente posti in infusione con il vino rosso locale dell'anno precedente (Montepulciano e Sangiovese) aggiungendo solamente zucchero.

Dopo circa 4-5 mesi di fermentazione e successiva maturazione, il liquore è pronto per essere separato dalla parte solida e opportunamente filtrato.

Ne scaturisce così un vino aromatizzato dal colore rosso rubino intenso, caratterizzato dal suo tipico bouquet fruttato con netto ed inconfondibile sentore di visciola. Vino dolce, dal gusto corposo e armonico e dal retrogusto asciutto, piacevolmente amarognolo.

Ha una gradazione di 14 gradi.

Può essere consumato sia giovane che invecchiato, quando, pur mantenendo vive le sue note fruttate, diventa più complesso ed armonico.

Sublime vino da dessert, è ottimo in abbinamento con tutti i dolci della tradizione marchigiana come gli anicini, il ciambellone, le ciambelle di mosto e con tutta la pasticceria secca.

Si consiglia una temperatura di servizio di 10-12° C.