

Ceregiovisciolo

Vino di Visciola



Zona di Produzione: I vigneti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

Uvaggio: Sangiovese

Frutto: Visciola della specie *Prunus cerasus* (è una ciliegia piccola, dalla polpa e succo di colore rosso intenso, con sapore abbastanza dolce)

Esposizione vigneto ed altitudine: Nord-Est 200 mt.s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 5333 ceppi per ettaro

Resa per ettaro : 70-80 q.li di uva

Suolo: terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

Epoca vendemmia: Fine Settembre/primi di Ottobre

Epoca di raccolta visciola: metà Giugno - prima metà di Luglio

Tipo di raccolta: uve, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette traforate - visciola, raccolte a mano dalla pianta in piccole ceste

Vinificazione: Le visciola raccolte a mano si mettono in recipienti di vetro con zucchero che vengono esposti al sole nei mesi di Giugno-Luglio; dalla loro fermentazione si origina uno sciroppo che viene unito al mosto delle uve sangiovese. Le uve sangiovese vengono diraspate e caricate in botti di acciaio inox. La fermentazione dei mosti attivata e guidata in cantina con aggiunta di lieviti selezionati.

Caratteristiche organolettiche:

Vino rosso rubino con riflessi violacei; profumo intenso e persistente che ricorda la ciliegia, la frutta fresca a bacca rossa; il gusto morbido, fresco e persistente.

Abbinamenti consigliati:

Dolci secchi, ciambelloni, formaggi stagionati (pecorino), cioccolato fondente.

Tenore alcolico: 14,00 vol.

Temperatura di servizio: 14°-16°C.
(Servito anche freddo 8°-10° C)

Numero Bottiglie Prodotte: 500



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it