

# 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