



**VELENOSI**  
ASCOLI PICENO



# QUERCIA ANTICA

Vino e Visciole

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2007.

**BLEND:** Lacrima 80%; Sciroppo di Visciole 20%

**CENNI STORICI E CURIOSITÀ:** In passato il vino di visciola veniva prodotto per rendere più gradevoli vini robusti e tannici. Il Duca Federico da Montefeltro, secondo il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci, "quasi non beveva vino se non de ciriege o de granate". In seguito venne considerato un vino da donna, da omaggiare al gentil sesso per i suoi profumi, la sua morbidezza e la sua rotondità. Oggi viene considerato vino da meditazione, da assaporare e degustare in compagnia, ritrovando sapori perduti. Si chiama visciolato o più frequentemente vino di visciole.

**LAVORAZIONE:** Per realizzare il nostro vino e visciole utilizziamo un'antica varietà di ciliegia selvatica ( Prunus cerasus ) dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo. Le visciole vengono raccolte nelle prime settimane di Luglio e vengono messe a macerare, in parte intere e in parte schiacciate, con lo zucchero; si innesca così una fermentazione che, lentamente, porta allo sciroppo finale, morbido e profumato. Questo prodotto viene fatto decantare per alcuni giorni e successivamente filtrato. Otteniamo così uno sciroppo dalla concentrazione zuccherina molto elevata, che viene incorporato al vino ( Lacrima ) innescando una rifermentazione che amalgama le due identità ( vino e sciroppo ). La fermentazione viene arrestata a circa 14% di alcol in volume, con un residuo zuccherino che assicura la piacevolezza.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 140gr /l



**VISTA**

Rosso rubino con riflessi amaranto.



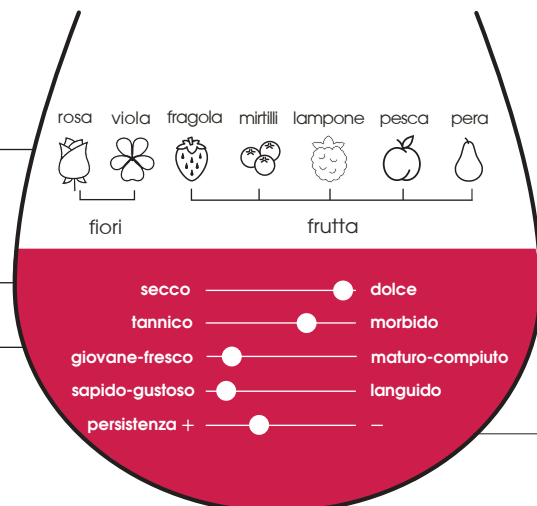
**OLFATTO**

Gradevolmente intenso come di vino appena fatto. Profumi sensuali e persistenti di fiori e frutti rossi. Fragola, lampone, piccoli frutti di bosco, sentori di pesca e pera matura.



**GUSTO**

Spiccata morbidezza nella freschezza. Buona la struttura in equilibrio con sapidità e acidità. Il floreale ed i piccoli frutti di bosco freschi, i mirilli e le ciliegie per un sorso appagante. Vino da abbinare alla pasticceria secca, ideale a fine pasto e da meditazione.



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019