VELENOSI
ASCOLI PICENO

# QUERCIANTICA

## Vino e Visciole Selezione 500 ml

**PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA:** 2007

**BLEND:** Lacrima Superiore 70%; Sciroppo di Visciole 30%

**CENNI STORICI E CURIOSITÀ:** 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:** 160 gr /l

**VISTA**

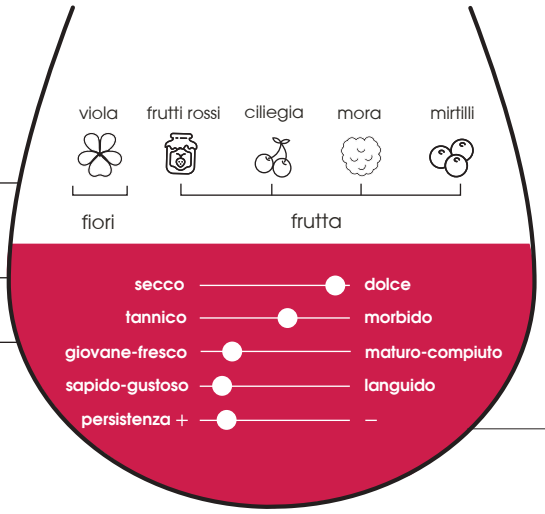
Rosso rubino profondo con riflessi amaranto.

**OLFATTO**

Intenso e complesso, note sensuali di fiori di viola e polposi richiami a frutti rossi maturi quasi in confettura.

**GUSTO**

Morbidezza in equilibrio tra sapidità e struttura. Confermate le note floreali e in particolare la confettura di ciliegie, more e mirtilli. Ottima la persistenza per un vino da abbinare alla pasticceria secca, cacao amaro e anche da meditazione.




*contiene solfiti

1/03/2019

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

I - 63100 ASCOLI PICENO - Via dei Biancospini, 11 - TEL. +39 0736 341 218 - info@velenosivini.com - www.velenosivini.com