

TENUTA SANMARTINO

Mauro Cerioni

Visciola

TIPO DI VINO	Bevanda aromatizzata a base di vino e visciole
ZONA D'ORIGINE	Staffolo
FRUTTO	Visciole
LAVORAZIONE	<p>Raccolta fine giugno, primi di Luglio nella massima maturazione per avere la possibilità di ottenere un prodotto già abbastanza dolce.</p> <p>Immediata aggiunta di saccarosio, (in 100kg di visciole si aggiunge circa 100 kg di saccarosio, dipende dalle annate), si lasciano a macerare per circa 3 mesi.</p> <p>Nel periodo della vendemmia delle uve rosse si immette allo sciroppo estratto da visciole e zucchero mosto rosso, per una quantità circa del 50% per dare modo di iniziare la seconda fermentazione e estrarre tutto il possibile succo dal frutto, per altri circa 3 mesi si lascia invariata la massa.</p> <p>Gennaio/Febbraio si procede a togliere le visciole ormai prive di aromi e altre sostanze, si mette in pulito il vino e lo si lascia riposare in acciaio fino a maggio/giugno con vari passaggi di sfecciatura e pulizia.</p> <p>Nel mese di agosto segue le aggiunte finali di saccarosio e nel caso ne abbiamo bisogno vino rosso per poi indirizzare il prodotto con l'impronta definitiva.</p> <p>Settembre/ottobre si conclude con l'imbottigliamento tassativamente manuale e senza filtrature finali.</p>
COLORE	Rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMI	Impatto inconfondibile di frutta rossa stramatura, profumi consistenti e delicati.
SAPORE	Morbido, Rotondo, di grande e importante struttura, molto persistente, con un ottimo e equilibrato impatto alcolico.
Bottiglie prodotte	2000

Vino da abbinare a piatti dolci preferibilmente con base frutta rossa (more, lamponi, amarena, visciole)

