



MARRAMIERO



VINO COTTO

LIVIA

Scheda Prodotto

VINO COTTO

LIVIA

37,5 cl

Il vino cotto è una tradizione tipica abruzzese che si tramanda sin dal X secolo a.C. e che rischiava di scomparire. Spinti dal desiderio di rinnovare le abitudini dei nostri avi, abbiamo mantenuto in vita questa usanza seguendo i principi che ci sono stati insegnati: integrale rispetto dei ritmi biologici del vigneto e passione per il lavoro.

Come nella tradizione, cuociamo il mosto a fuoco diretto, utilizzando però tecniche e materiali innovativi. Grazie a un attento controllo della temperatura, il mosto evapora lentamente e costantemente in una caldaia di acciaio inox per raggiungere una perfetta caramellizzazione. Successivamente viene reintegrato con mosto fresco e fatto fermentare in piccole botti di diversi tipi di legno, accuratamente scelti.

Si accompagna a formaggi super stagionati piccanti ed erborinati, a tortine con cioccolato fondente fuso, alla pasticceria con frutta secca e, come la tradizione abruzzese insegna, alla cicerchiata e allo zabaione che i pastori usavano prendere al mattino per colazione. Conservare al buio a circa 16°C. Si consiglia di servire alla temperatura di 12°-14°C.

TIPOLOGIA

Vino Cotto

GRADAZIONE

14% vol.

UVE

Unico vitigno a bacca nera
tipico della regione Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore ambrato, di notevole complessità
aromatica, con marcato gusto di caramello

TECNICA DI PROCESSO

Riduzione del mosto fresco a fuoco diretto in una caldaia di acciaio inox, ad un terzo di 100 attraverso l'evaporazione dell'acqua allo scopo di arrivare ad una perfetta caramellizzazione del mosto il quale, dopo raffreddamento, viene riportato a 100 con mosto fresco ed avviato alla fermentazione in piccole botti a temperatura controllata. Infine un lungo affinamento per almeno 10 anni.

NOTE

Rating



MARRAMIERO

IMPRESSO NEL VINO

Contrada Sant'Andrea, 1 - 65020 Rosciano (PE) Italia
+39 085 8505766 | info@marramiero.it
www.marramiero.it