



Vino e Visciole del Pozzo Buono

Bevanda aromatizzata a base di vino e visciole

Questo vino si ricava da una lunga fermentazione delle uve di Montepulciano, Sangiovese con aggiunta successiva di visciole.

La visciola è una ciliegia piccola, sferica, di colore scuro e di sapore acidulo. Questi frutti si mettono in recipienti di vetro con zucchero che vengono esposti al sole nei caldi mesi di fine Giugno-Luglio; dalla loro fermentazione si origina uno sciroppo. Le visciole, da sempre presenti nella nostra tradizione, venivano utilizzate, oltre che per fare il vino, anche come bevanda dissente. Il vino è di colore rosso rubino profondo, vinoso e pieno. Al naso si rivela intenso e complesso con sentori di frutti rossi maturi. Al palato risulta elegante, morbido e di buona persistenza. Profumato, si abbina bene a qualsiasi dolce.

Vitigno di origine:	Sangiovese 30%, Montepulciano 70%.
Zona di produzione:	Territorio di Morro d'Alba.
Frutto:	Varietà di ciliegia selvatica (<i>Prunus Cerasus</i>).
Terreno:	Misto, in prevalenza argilloso.
Altitudine:	170 m. s. l. m.
Esposizione:	Sud-sud est.
Sistema di allevamento:	Doppio Guyot e Guyot.
Densità di impianto:	2.600 piante / ha
Epoca di raccolta visciole:	Fine Giugno
Sistema di raccolta:	Esclusivamente a mano in cassette
Vinificazione:	Con macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata e con successiva aggiunta di visciole precedentemente fermentate con dello zucchero in appositi contenitori.
Maturazione:	In acciaio.
Resa:	80 - 90 Q di uva ad ha.
Caratteristiche:	Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sentore: Ciliegia matura. Sapore: Dolce, delicato, con retrogusto gradevolmente amarognolo.
Grado alcolico:	14.5 % vol.
Acidità totale:	7 g/l
Zuccheri residui:	120 - 140 g/l
Temperatura di servizio:	18° C circa.
Abbinamenti:	Dolci al cioccolato, cioccolato fondente, crostate ai frutti rossi o fuori pasto come piacevolezza di qualsiasi momento.