



VICARI  
*Tradizione di Famiglia*



# Vino di Visciole Del Pozzo Buono

*Vino aromatizzato con visciole Wine flavoured with sour cherries served as a dessert wine*

# IL VINO DI VISCIOLE DEL POZZO BUONO

Vino aromatizzato con visciole - Servito come dessert *Wine flavoured with sour cherries served as a dessert wine*

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 intenso, vinoso e pieno.

Amabile-dolce con retrogusto leggermente amarognolo, profumato, si abbina bene a qualsiasi dolce. Nel nostro paese lo accompagnamo con dei biscotti caratteristici, chiamati cantucci. Servito alla temperatura di 18°-20°C.

*Making this wine requires the long fermentation of Montepulciano and San Giovese grapes, with the subsequent addition of sour cherries.*

*The sour cherry is a small, round cherry, dark in colour with a sour taste.*

*The cherries are placed in glass containers with sugar, and are exposed to sunlight during the hot weeks from the end of June to July; the fermentation of the cherries yields a syrup. Sour cherries have always been a part of our tradition, they were used to make a thirst quenching drink, as well as wine.*

*The wine has an intense ruby red colour and a full winery flavour. Sweet with a slightly bitter aftertaste and aromatic, it goes well with any dessert.*

*In our town, it is served with "cantucci" cookies.*

*Serve at a temperature of 18° - 20°C.*

## SCHEDA TECNICA. TECHNICAL CHARACTERISTICS.

**Caratteristiche di Produzione.** *Production Specifications.*

**VITIGNO DI ORIGINE VARIETIES:** Sangiovese.

**ZONA DI PRODUZIONE PRODUCTION AREA:** Territorio di Morro d'Alba. *Territory of Morro d'Alba (Ancona-Marche).*

**FRUTTO FRUIT:** Varietà di ciliegia selvatica (*Prunus Cerasus*). *Sour cherry (Prunus Cerasus).*

**TERRENO SOIL:** Misto, in prevalenza argilloso. *Mixed, mostly clay.*

**ALTITUDINE ALTITUDE:** 170 m. s. l. m.

**ESPOSIZIONE EXPOSURE:** Sud-sud est. *South, South/East.*

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM:** Doppio gujo e gujo. *Double Gujo, Gujo.*

**SESTO DI IMPIANTO VINE SPACING:** 300x200, 300x1.00

**EPOCA DI RACCOLTA VISCIOLE FRUITS HARVEST:** Giugno-Luglio. *June, July.*

**EPOCA VENDEMMIALE HARVEST:** Definita da apposite curve di maturazione, con appassimento in pianta. *Late September-October, with withering.*

**SISTEMA DI RACCOLTA:** Esclusivamente a mano. *Hand harvested.*

**VINIFICAZIONE VINIFICATION:** Con macerazione delle bucce nel mosto a temperatura controllata e con successiva aggiunta di visciole precedentemente fermentate con dello zucchero in appositi contenitori. *Classic maceration, temperature controlled, with the addition of sour cherries already fermented with sugar in containers provided for the purpose.*

**MATURAZIONE AGEING:** Serbatoi in acciaio inox. *In steel vats.*

**RESA GRAPE YIELD:** 80 - 90 Q di uva ad ha.

**Caratteristiche Organolettiche.** *Organoleptic Characteristics.*

**COLORE COLOUR:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei. *Intense ruby red with purple reflections.*

**PROFUMO BOUQUET:** Ciliegia matura. *Ripe cherry.*

**SAPORE TASTE:** Dolce, delicato, con retrogusto gradevolmente amarognolo. *Sweet, soft with a slightly bitter aftertaste.*

**VALORI ENOCHIMICI TECHNICAL DETAILS:** Grado alcolico *Alcohol* = 13 % vol. / Acidità totale *Total acidity* = 7 g/l / Ph = 3.5

Zuccheri residui *Residual sugar* = 120 - 140 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE:** 18° C circa *approx.*

**ABBINAMENTI SERVE WITH:** Ciambelloni, crostate, ciambelle di mosto o fuori pasto come piacevolezza di qualsiasi momento.

*Cake, ring-shaped cake, biscuits, between meals in any moment.*



**Azienda Agricola Vicari**

Morro d'Alba (AN) - Italy - Tel./Fax 0731.63164 - Nazzareno cell. 339.2996420 - Vico cell. 338.6205245

info@vicarivini.it - www.vicarivini.it