



SVÌSCIOLA

VINO E VISCIOLE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Tradizione: antica ricetta contadina tramandata dal Medioevo, tra cultura nobiliare e sapienza popolare



Origine

Regione: Marche

Zona: Castelli di Jesi (An)



Ingredienti

Vino rosso: Montepulciano e Sangiovese

Frutta: Visciole (Prunus Cerasus), varietà selvatica dal colore scuro e sapore acidulo

Zucchero: Per la macerazione naturale



Metodo di Produzione

Le visciole, raccolte a mano tra giugno e luglio, vengono messe in damigiane con zucchero ed esposte al sole per tutta l'estate

A ottobre, la miscela viene fatta rifermentare con mosto di uve rosse

Il lungo processo dona al prodotto una personalità unica, autentica e preziosa



Note di Degustazione

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Amarena matura, banana e cacao

Gusto: Asciutto e intenso, con finale mandorlato e gradevolmente amarognolo



Abbinamenti consigliati

Perfetto con dolci rustici marchigiani (ciambellone, crostate, ciambelle di mosto), cioccolato fondente e formaggi di media stagionatura.

Vino da meditazione, ideale anche come digestivo o da condividere in compagnia.



Dati tecnici

Alcol: 13,5–14% vol

Temperatura di servizio: 10–14 °C



AZIENDA AGRICOLA CECI ENRICO

Via Santa Maria d'Arco 7 San Paolo di Jesi (AN)

Tel. e fax (+39) 0731 779033 - Nazzarena (+39) 349 3868434 - Enrico (+39) 347 2530596