

NONNO ANTONIO

Vino Cotto

L'amore e la passione per il Vino Cotto si perde nella notte dei tempi. Ben consapevole di una tradizione da dover portare avanti, Nonno Antonio ha voluto dedicarsi personalmente alla preparazione del Vino Cotto.

Ha scelto la legna di quercia da far stagionare per alimentare i fuochi che sotto i paioli di rame avrebbero dovuto cuocere lentamente il mosto, ottenuto dalla pigiatura dei grappoli di Montepulciano. Dall'affinamento e successiva maturazione in botti di legno, dal mosto cotto sarebbe nato dopo alcuni anni il VINO COTTO. E' così che oggi Nonno Antonio, a quasi 95 anni, è felice e commosso nel presentare un prodotto che ha fortemente voluto.

Uve

Montepulciano d'Abruzzo

Collocazione geografica del vigneto

Crecchio

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Età dei vigneti

30 anni

Vendemmia

Periodo: fine Settembre

Raccolta: Manuale in cassette

Vinificazione

cottura del mosto a fuoco diretto, riaggiunta di mosto fresco e fermentazione in fusti di rovere di secondo e terzo passaggio.

Temperatura fermentazione: 20°C

Affinamento

36 mesi negli stessi fusti di fermentazione

Dati analitici finali

Gradazione alcolica: 16,0% vol

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore giallo ambrato, al naso complesso ed elegante con sentori di uva passa, mallo di noce, fichi secchi, carruba e liquirizia. In bocca è pieno, caldo, suadente e di lunghissima persistenza. Ideale con nevole ortonesi, parrozzo abruzzese, cantuccini alle mandorle e con tutta la pasticceria secca.

