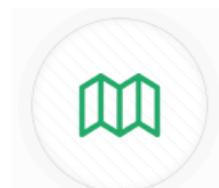




DESCRIZIONE BREVE
ALLA SCOPERTA DELLA
PRODUZIONE DEL TRADIZIONALE
"VINO COTTO" MARCHIGIANO



DURATA
1 ORA CIRCA



DOVE
LORO PICENO, AZIENDA
AGRICOLA LORESE

Descrizione

Visita presso l'Azienda Agricola Lorese situata a Loro Piceno, un piccolo paese di circa 2500 abitanti nelle colline maceratesi, il cuore della produzione del tradizionale Vino Cotto marchigiano e meta obbligatoria per chiunque apprezzi o voglia approfondire la conoscenza sulle antiche tecniche di produzione e di invecchiamento del Vino Cotto; ancora oggi

P.le XX Settembre,20 - 60044 - Fabriano (AN) - Tel. +39 0732 5345 +39 0732 619703
info@incomingmarcheumbria.it - www.incomingmarcheumbria.it

utilizzate nel rispetto e nel ricordo di chi prima di noi ha vissuto, prodotto e tramandato questa usanza. Il mosto ottenuto dalla pigiatura delle uve Trebbiano, Sangiovese e Montepulciano viene posto in caldaie di rame e fatto bollire lentamente con legna a fuoco diretto per circa 10-12 ore, fino a raggiungere un calo compreso tra il 30% e il 50% del suo volume iniziale. Una volta terminata la cottura, il mosto viene travasato ancora caldo in botti di legno di oltre 40 anni e lasciato ad invecchiare almeno 6-8 anni. Il Vino Cotto ha un colore ambrato scuro; un profumo fruttato con sentori di caramello e miele; un sapore morbido, dolce e persistente e una gradazione alcolica che varia dal 12% al 14%. Il Vino Cotto è un grande vino da meditazione, ma anche un eccellente vino da dessert e si abbina molto bene con una grande varietà di dolci e in particolare con tutta la pasticceria secca, da servire a temperatura ambiente. Visita del locale cottura con le caldaie di rame dove viene cotto il mosto, con spiegazione del processo di invecchiamento e lavorazione del Vino Cotto. Al termine degustazione in cantina dei diversi prodotti dell'Azienda Agricola Lorese Vino Cotto invecchiato 5-8 anni con metodo solera, Vino Cotto Decimo 2006, Vino Cotto Varco 41 2005, Visciol&Cotto, Cotto di Sottobosco, Sapa, Vino & Visciole, Acquavite di Visciole e Genziana&Cotto accompagnati da dolci tipici.

**Quota individuale € 15
(con un minimo di 4 persone)**