

DORATO VINO AROMATIZZATO

Il Dorato è un omaggio alla lunga tradizione del territorio piceno, dove la coltivazione di anice si diffuse nel 1800 dando vita ad una ricca ed importante produzione industriale di liquori e distillati a base di anice; oggi prodotti di grande eccellenza nella loro assoluta particolarità.

VITIGNI: Passerina 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

TERRENI: medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

VIGNETI: vigneti allevati a contropalliera 4000 ceppi per ettaro

CLIMA: inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

AFFINAMENTO: in acciaio a temperatura controllata con incorporazione degli aromi (anice), riposa in bottiglia per 2 mesi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo da solo come digestivo e nel caffè. Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolato abbinato sperimentando la fusione degli aromi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°/10° C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.

