

NEVE

Vino Cotto

TIPOLOGIA : Prodotto tipico.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da Granaro Pianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO : ha 00.13.00.

ALTITUDINE DEL VIGNETO : m 175 s.l.m.

VENDEMMIA : 10 ottobre.

COLORE : Ambrato.

SISTEMA PRODUTTIVO : Concentrazione attraverso l'ebollizione in un calderone di rame di 400 litri di mosto riducendo il tutto ad un volume di circa 40 litri.

Una volta raffreddata, la massa caramellata si amalgama con una quantità di mosto fresco pari a 360 litri. Tutto viene poi riposto in carati di legno ed in un periodo compreso tra i 10 ed i 40 gg. si attiva la fermentazione alcolica che si estende per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE : Di notevole complessità aromatica, con marcato gusto di caramello.

GRADO ALCOLICO : 15% vol.

ABBINAMENTI : Cantuccini mandorlati; ferratelle o neole; spumoni abruzzesi; crostata di pesche al cioccolato.

www.chiarieri.it



CHIARIERI