

## TERRACRUDA

via Serre 28

61040 Fratterosa PU

Pesaro e Urbino

tel 0721.777412

fax 0721.777412

cel 333.479.8915

331.4828238

www.terracruda.it

info@terracruda.it



# VISCIOLOATA

## BEVANDA AROMATIZZATA A BASE DI VINO E VISCIOLE

Questa bevanda viene ottenuta assemblando le nostre selezioni di Pergola Rosso DOC\* con una particolare varietà di ciliegie selvatiche autoctone chiamate visciole.

**Zona di produzione:** Fratterosa

PESARO E URBINO - MARCHE

**Vitigno:** Vernaccia di Pergola (Biotipo di Aleatico)

**Vigneto:** Vigna Morico e Vigna Ortaia e Vigna del Frescuccio, le piante di visciole si trovano ai lati delle vigne.

Superficie 6 ha

**Sesto d'impianto:** 270 x 0.80

**Altitudine:** 400 mt slm

**Ceppi per ettaro:** 5500

**Esposizione:** sud / sud - ovest

**Forma di allevamento:** l'impianto è a cordone speronato

**Età dell'impianto:** in media 5 anni

**Epoca vendemmia:** fine settembre/prima decade di ottobre

**Tipo di raccolta:** Uve vendemmate a mano in piccole casse.

**Tipologia terreno:** sabbioso/argilloso

**Resa per ettaro:** 8 ton.

**Vinificazione:** Selezione delle uve in fase di raccolta e in cantina con utilizzo di tavolo vibrante e tavolo di selezione. Lunga macerazione di oltre venti giorni e pigiage.

Vinificazione e fermentazione termocontrollata in acciaio inox. In luglio quando le ciliegie sono mature vengono raccolte e unite al vino con una percentuale di zucchero in modo da ottenere una seconda fermentazione a temperature controllate.

**Affinamento:** minimo 4 mesi in bottiglia

**Titolo alcolometrico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 16 ° C

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, vino dolce, vellutato, delicato, particolarmente aromatico che è consigliabile abbinare a dessert di vario genere e soprattutto a dolci a base di cioccolato.



# TERRACRUDA

AZIENDA VITIVINICOLA IN FRATTEROSA