



QUERCIA NTICA

Vino e Visciole Selezione 500 ml

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2007

BLEND: Lacrima Superiore 70%; Sciropo di Visciole 30%

CENNI STORICI E CURIOSITÀ: Il duca Federico da Montefeltro, secondo il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci, "quasi non beveva vino se non de ciriege o de grante". In seguito venne considerato un vino da donna, da omaggiare al gentil sesso per i suoi profumi, la sua morbidezza e la sua rotondità. Oggi viene considerato vino da meditazione, da assaporare e degustare in compagnia, ritrovando sapori perduti.

Si chiama visciolato o più frequentemente vino di visciole.

LAVORAZIONE: Per realizzare il nostro vino e visciole utilizziamo un'antica varietà di ciliegia selvatica (*Prunus cerasus*), dal colore rosso scuro e dal sapore acidulo. Le visciole vengono raccolte nelle prime settimane di Luglio e vengono messe a macerare, in parte intere e in parte schiacciate, con lo zucchero; si innesca così una fermentazione che, lentamente, porta allo sciropo finale, morbido e profumato. Questo prodotto viene fatto decantare per alcuni giorni e successivamente filtrato. Otteniamo così uno sciropo dalla concentrazione zuccherina molto elevata, che viene incorporato al vino (Lacrima) innescando una rifermentazione che amalgama le due identità (vino e sciropo). La fermentazione viene arrestata a circa 14% di alcol in volume, con un residuo zuccherino che assicura la piacevolezza.*

RESIDUO ZUCCHERINO: 160 gr /l



VISTA

Rosso rubino profondo con riflessi amaranto.



OLFATTO

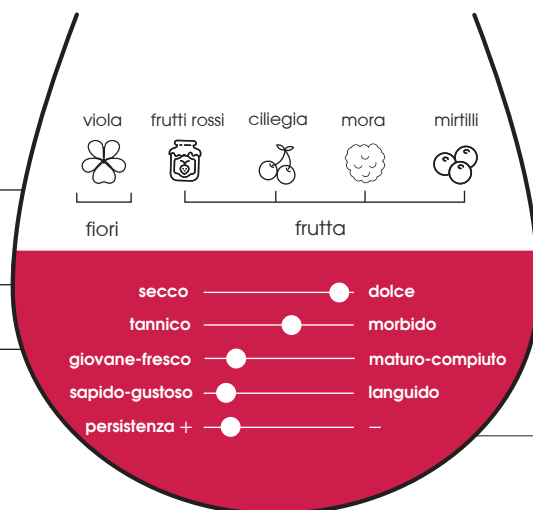
Intenso e complesso, note sensuali di fiori di viola e polposi richiami a frutti rossi maturi quasi in confettura.



GUSTO

Morbidezza in equilibrio tra sapidità e struttura. Confermate le note floreali e in particolare la confettura di ciliegie, more e mirtilli. Ottima la persistenza per un vino da abbinare alla pasticceria secca, cacao amaro e anche da meditazione.

*contiene solfiti



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019



QUERCIA NTICA

Wine and cherry flavour drink ml 500

FIRST VINTAGE: 2007.

BLEND: Lacrima Superiore 70%; Sciroppo di Visciole 30%.

HISTORICAL ACKNOWLEDGEMENTS AND CURIOSITIES: Duke Federico of Montefeltro, according to his trustworthy biographer and bookseller Vespasiano of Bisticci, "almost did not drink wine if it was not cherry or pomegranate". Afterwards it was considered a woman's wine, because of its scents, smoothness and roundness. Today it is considered a wine for meditation, a wine to savor and taste with others, a wine to rediscover tastes of days gone by. It is called "visciolato" or more commonly sour cherry wine.

PROCESSING: In order to produce our "vino e visciole", we use an ancient variety of wild cherries (*Prunus cerasus*) which is dark red and has an acidulous taste. The sour cherries are picked during the first weeks of July and put to macerate, partly whole and partly crushed, with sugar. This triggers a fermentation which slowly produces a smooth and scented syrup. This product is removed from the lees for some days and subsequently filtered. A highly sugar concentrated syrup is obtained and then mixed with wine (Lacrima), triggering another fermentation which blends the two identities (wine and syrup). The fermentation is halted at approximately a 14% alcohol volume, with a sugar residue guaranteeing pleasure.

SUGAR RESIDUE: 160 gr/l.



SIGHT

Ruby red with deep hues of amaranth.



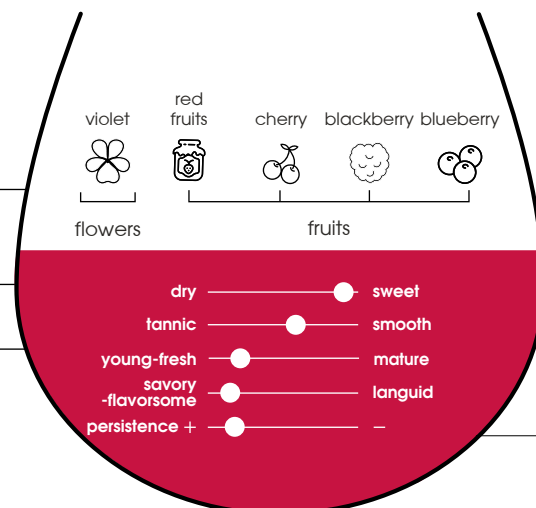
SMELL

Intense and complex with sensual hints of violet flowers and ripe pulpy red fruit, as if a preserve.



TASTE

Smooth yet balanced in the richness of flavor and structure. Confirmation of the floral hints, in particular the cherry, blackberry and blueberry preserve. Excellent persistence. A wine to be paired with tea biscuits and bitter cocoa but also for meditating.





QUERCIA NTICA

Vino e Visciole Selezione 500 ml

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2007

MISCHUNG (BLEND): 70% Lacrima Superiore, 30% Sauerkirschensaft.

HISTORISCHE HINWEISE UND KURIOSA: Der Herzog Federico da Montefeltro, laut seinem Biographen und Vertrauensbuchhändler Vespasiano da Bisticci, "hat fast keinen Wein getrunken, wenn er nicht de ciriege oder de granate ist". Später galt er als Frauenwein, wegen seiner Düfte, seiner Weichheit und seiner Rundheit eine Hommage an das schöne Geschlecht. Heute gilt er als Meditationswein, in Gesellschaft zu genießen und zu kosten und verlorene Aromen wiederzuentdecken. Es wird Visciolato oder häufiger Sauerkirschwein genannt.

VERARBEITUNG: Um unseren Wein mit Sauerkirschen herzustellen, verwenden wir eine uralte Sorte Wildkirsche (*Prunus cerasus*), aus dunkelroter Farbe mit saurem Geschmack. Die Sauerkirschen werden in den ersten Juliwochen gepflückt und mit Zucker teilweise ganz und teilweise zerkleinert mazeriert; Dadurch wird eine Fermentation ausgelöst, die langsam zum abschließenden Sirup führt, weich und duftend. Dieses Produkt wird für einige Tage dekantiert und anschließend filtriert. So erhalten wir einen Sirup mit sehr hohem Zuckergehalt, der in den Wein (Lacrima) eingearbeitet wird und so eine Wiedergärung auslöst, die die beiden Identitäten (Wein und Sirup) vermischt. Die Fermentation wird bei etwa 14 % Alkoholgehalt angehalten, mit einem zuckerhaltigen Rückstand, der Anmut verspricht.

RESTZUCKER: 160 gr /l



FARBE

Tiefes Rubinrot mit Reflexen von Amaranth.



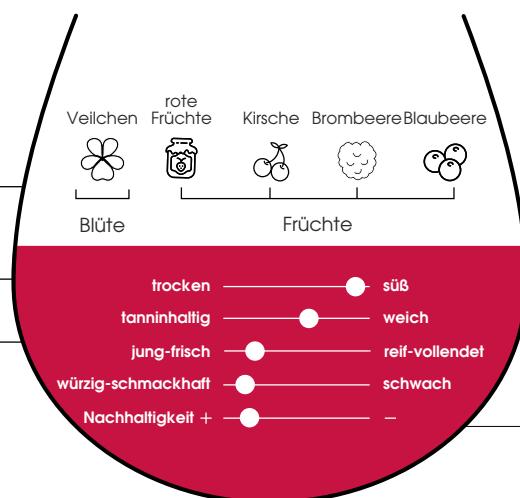
DUFT

Intensiv und komplex, sinnliche Noten von lila und fleischigen Blüten, Anklingen von reifen roten Früchten, fast wie Marmelade



GESCHMACK

Weiche Balance zwischen Würze und Struktur. Bestätigt die blumigen Noten und besonders Kirschen-, Brombeer- und Blaubeermarmelade. Ausgezeichnete Nachhaltigkeit für einen Wein zu trockenem Gebäck, bitterem Kakao und auch zur Meditation.



© 2018 Kryes Sys - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019