



ACQUISTATO IL

"Visir" Bevanda Aromatizzata a base di Vino e Visciole



Svinando®

Tra visciole e vino

Le visciole, ciliegie selvatiche tipiche del territorio marchigiano, sono da sempre protagoniste di ricette e liquori locali. Casalfarneto ha saputo valorizzare questo frutto prezioso creando Visir, una bevanda che racchiude in sé la tradizione e l'innovazione. Visir è prodotto con l'80% di vino, proveniente dalle uve dell'ultima vendemmia, selezionato tra le varietà più aromatiche. Le uve vengono raccolte a mano e diraspate e il mosto fermenta in acciaio per 7-8 giorni a temperatura controllata. Successivamente, al vino vengono aggiunte le visciole intere che macerano per circa 3-4 mesi, arricchendolo di aromi e sapori. Al naso regala un bouquet complesso e inebriante. I profumi fruttati del vino si fondono con le note acidule e speziate delle visciole. In bocca è dolce e fresco, con un'acidità ben bilanciata che lo rende piacevole e dissetante. Visir è un prodotto versatile che si abbina bene a dolci al cioccolato, crostate, pasticceria secca, gelato al cioccolato o alla vaniglia. Può essere gustato anche come calice da fine pasto, per concludere in bellezza una cena tra amici o in famiglia.

Casalfarneto si trova nel comune di Serra de Conti, nel cuore della zona del Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico. Siamo a circa 320 metri sul livello del mare. Oggi l'azienda può contare su circa 35 ettari di proprietà, oltre a 6 di vigneto coltivato in regime biologico. Di questi, 28 sono a Verdicchio. Con lui Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Del resto Casalfarneto, che rappresenta una delle aziende storiche del territorio, essendo attiva fin dal 1995, si è sempre distinta per la cura nella gestione dei vigneti e per l'attenta vinificazione in assenza di ossigeno. Il focus aziendale è, giustamente, il Verdicchio che viene esaltato in tutte le sue mille sfaccettature, grazie a scelte differenti in termini di epoche vendemmiali, tecniche di vinificazione e di affinamento.

La Vigna

Terreno Argilloso

Esposizione Sud Est

Allevamento Cordone speronato

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Provenienza Marche

Uve 80% vino, 20% infuso di Ciliegie Selvatiche (Visciole)

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Il vino utilizzato proviene sempre dalle uve dell'ultima vendemmia e vengono usate le varietà più aromatiche. Le uve vengono raccolte in piccole cassette e diraspate, il mosto a contatto con le proprie bucce viene fatto fermentare in acciaio per 7-8 giorni ad una temperatura a circa 26-28°C. Terminata la macerazione e fermentazione, le bucce vengono separate ed il vino per poi farlo riposare in acciaio. Successivamente al vino vengono aggiunte le visciole intere (ciliegie selvatiche) e lasciate macerare per circa 3-4 mesi. Una volta separato il vino dalle visciole viene aggiunto lo zucchero per raggiungere il grado di dolcezza desiderato, segue poi la filtrazione e l'imbottigliamento.

Sensazioni

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.