



SCHEDA ANALITICO – DESCRITTIVA

Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei; limpido.

Olfatto: molto intenso, persistente, fine di qualità; fruttato, con spiccato sentore di visciola; ben percepibili anche note di mora, ribes, fragola selvatica, prugne, mandorle tostate, viola e rosa appassite, confettura di frutta a bacca rossa.

Gusto: secco, acido, poco tannico, molto caldo, pieno, morbido, molto intenso e molto persistente; abbastanza equilibrato, fine.

Sensazioni finali: liquore da considerare come vino liquoroso. Rimane molto piacevole in bocca con una buona sensazione pseudocalorica data dalla componente alcolica; ampie note fruttate con confettura di frutti di bosco e con il caratteristico gusto di visciola.

Da abbinare a dolci guarniti con frutti di bosco (panna cotta, crêpes), crostate con confettura a bacca rossa, pasticceria secca (tozzetti, cantucci). Lo si può bere anche meditando davanti ad un camino con un buon cioccolato fondente. Da non trascurare, per quanto suoni strano, l'associazione con formaggi erborinati (gorgonzola, roquefort) o formaggi abbinati a confetture.

Gradi: 15

Confezione: bottiglia bordolese stretta da 500 o da 375 ml; il formato da 375 ml può essere inserito in un astuccio in legno.

Categoria: liquore.

Materia prima: vino Rosso di Orvieto (uvaggi: Sangiovese, Montepulciano, Ciliegiolo, Canaiolo), visciole, zucchero, alcool, acqua.

N.B.: una parte della produzione subisce un passaggio in barrique di rovere, dando luogo alla linea “Riserva”, disponibile nel formato da 375 ml.

I formati delle bottiglie:

- Bottiglia da ml 500
- Bottiglia da ml 375
- Bottiglia da ml 375 *Riserva*
- Bottiglia da ml 375 *Riserva* astuccio in legno