
Nota nel nostro territorio come “vino di visciola” è una bevanda a base di vino, zucchero e visciole (piccole amarene selvatiche), prodotta esclusivamente nelle Marche. Caratterizzata da un gusto meravigliosamente dolce e fruttato è l’ennesima grande espressione di una ricerca d’altri tempi, quando la sapienza dei vecchi contadini trasformava i doni della terra in originali e splendidi prodotti, che costituiscono un’autentica ricchezza culturale ed enogastronomica del nostro paese. Dall’unione del nostro lacrima con il nettare delle visciole nasce un vino dolce, fruttato e dal delizioso profumo di amarena. Piacevolissimo da solo o a fine pasto in abbinamento con il dessert.

Grado alcolico: 12,5%.

Abbinamenti: biscotti secchi, cantuccini, crostate, dolci al cioccolato.

Temperatura di servizio: 10° C.

*Known in our country as **Vino di Visciola** it's a wine-based drink, with sugar and visciole (small wild cherries), produced exclusively in Marche region. Characterized by a wonderfully sweet and fruity taste is another great expression of a search of the past, when the wisdom of old farmers transformed the gifts of the earth in the original and beautiful products, which are authentic cultural and gastronomic richness of our country. From the union of our Lacrima with the nectar of cherries comes a sweet wine, fruity and delicious cherry aroma. Pleasant on its own or after a meal in combination with dessert.*

Alcoholic strength: 12,5%.

Food combinations: biscuits, almond biscuits, tarts, chocolate desserts.

To be served: 10°C.



VINO E VISCIOLE