



Fattoria Giuseppe Savini
ABRUZZO

Vino Cotto MORRODORO®

Uve: Montepulciano

Alcool: 14%

Metodo di lavorazione

Il vino cotto si ottiene mediante la cottura a fuoco diretto del mosto.

Grazie all'evaporazione le sostanze zuccherine si concentrano.

Il vino viene poi elevato in caratelli di legno.

Descrizione

Rosso caramellato, consistente, denso, all'olfatto offre profumi di prugna secca, miele, cacao amaro, datteri e fichi secchi e uva passa.

Speziatura di cannella e caramello. Al gusto la dolcezza del vino cotto è ben bilanciata dalla freschezza e dalla delicata sapidità.

Finale molto persistente, dai ritorni di frutta secca.

Con tozzetti e ciambelline.

Grapes: Montepulciano

Alcohol: 14%

Production

Vino cotto is obtained by means of cooking the wine on the flame.

Thanks to the evaporation, the sugar contained in the wine is concentrated.

The wine is then matured in small wood barrels.

Description

Caramel red, quite thick, dense, on the nose it offers dried plum, honey, cacao, dried dates and figs and raisins scents.

Spicy notes of cinnamon and caramel.

On the palate, the sweetness of the cooked wine is finely balanced by the freshness and the delicate sapidity.

Very persistent finish, recalling dried fruits.

With tozzetti and ciambelline.



www.fattoriagiuseppesavini.it
cantina@fattoriagiuseppesavini.it