



Vino Cotto



0,375 cl

La storia: Questo particolare tipo di vino si ottiene da una tecnica tradizionale che alcuni fanno derivare fin dagli antichi Greci (IV secolo a.C.), una tecnica poi tramandata attraverso i millenni fino ai giorni nostri. Prodotto dell'antica tradizione contadina e conservato per le grandi occasioni (quali nascite e matrimoni), il vino-cotto negli ultimi tempi ritrova vecchi e nuovi adepti. Da uno studio recente, si è evidenziato l'alto potere antiossidante che questo prodotto ha, dovuto al processo di caramellizzazione dello zucchero. **La Lavorazione:** Il mosto appena ottenuto dalla pigiatura di uve bianche viene versato in una grossa caldaia di rame posta a bollire direttamente su un sostegno, sotto cui viene alimentato il fuoco che deve essere vivo e lento per far sì che il mosto venga ad ebollizione. Con la bollitura si riduce il quantitativo ad 1/3 del volume iniziale attraverso la perdita dell'acqua. Il mosto concentrato così ottenuto viene lasciato raffreddare in contenitori di acciaio. Successivamente viene mescolato con 2/3 di mosto fiore e versato in barrique dove avviene una lenta fermentazione. **Le caratteristiche:** Un vino dolce, unico nella sua tipologia con sentori intensi e persistenti di mandorla tostata, chiodi di garofano e vaniglia

The history: This particular kind of wine comes from a traditional technique that many state derives from the old Greek traditions (IV century b.c.), a technique handed on to generations through centuries up to now. Produced with antique farming techniques and kept for important occasions (births, weddings) cooked wine has recently found again new and old followers. From a recent study, it was found to be a high antioxidant, due to the caramelization of the sugar. Type: Dessert wine. **Making:** The white grapes are crushed and destemmed; the juice is poured in a big copper boiler put on a base under which there is a lively and slow fire in order for the must to boil. As it boils, the quantity reduces to 1/3 of the original volume due to the loss of water. The concentrated must therefore obtained is left to cool in a steel container. Subsequently it is blended with 2/3 of flower must and poured in barriques where it ferments slowly. **Characteristics:** A unique sweet wine in its kind, with intense and scented traces of toasted nuts and vanilla.



Gocce di Stelle

Olivo Extra Vergine di Oliva

L'olio ottenuto ha un bel colore giallo oro intenso, leggermente piccante, delicato e dal basso contenuto di acidità. Grazie alla cura prestata nella lavorazione, conserva a lungo tutte le caratteristiche presenti al momento della molitura.

The oil has a wonderful gold colour. It is delicate and spicy and, as a result of the careful attention paid to the whole oil-making process, it retains all the characteristics shown during the pressing stage

Scheda Tecnica

Tipo di Olio:

Varietà:

Macinazione:

Conservazione:

Technical sheet

Type Of oil:

Variety:

Pressing process:

Storage:

