

# DORATO VINO AROMATIZZATO

*Il Dorato è un omaggio alla lunga tradizione del territorio piceno, dove la coltivazione di anice si diffuse nel 1800 dando vita ad una ricca ed importante produzione industriale di liquori e distillati a base di anice; oggi prodotti di grande eccellenza nella loro assoluta particolarità.*

**VITIGNI:** Passerina 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** vigneti allevati a contropalliera 4000 ceppi per ettaro

**CLIMA:** inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

**AFFINAMENTO:** in acciaio a temperatura controllata con incorporazione degli aromi (anice), riposa in bottiglia per 2 mesi.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo da solo come digestivo e nel caffè. Ma noi consigliamo di assaporare prima il cioccolato abbinato sperimentando la fusione degli aromi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°/10° C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro due anni.

