



ZACCAGNINI

Custodi di tradizioni
Upholding traditions



VISCIOLO

Vino e visciola

VISCIOLO

Il Visciolo è ottenuto nel rispetto della tradizione contadina da vino di uve pregiate, visciole e zucchero, secondo un'antica ricetta di metà ottocento. Si consuma in piccoli calici alla temperatura di 13-16° a fine pasto in abbinamento a crostate, dolci a base di cioccolato, gelato affogato e in particolare a tutta la pasticceria secca.

Visciolo is a typical and traditional drink for the Italian region of Le Marche on the Adriatic coast. Strictly in accordance with an ancient recipe dating back to the middle of the 18th century, wine from selected grapes is mixed with the juice of sour and sugar cherries. We recommend to enjoy Visciolo in small glasses, at a drinking temperature of 13-16 degrees after an excellent meal, or to accompany a chocolate cake or a few cookies.

/ VINIFICAZIONE E MATURAZIONE /

Vendemmia: manuale, in cassette da ottobre
Pigia-diraspatura
Macerazione prefermentativa
Fermentazione a temperatura controllata
Fermentazione malolattica e maturazione in barriques e botti per 10 mesi

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei
Bouquet: Netto, vigoroso, intenso, con note di marasca e frutti di bosco
Gusto: Bilanciata tannicità, armonico, asciutto, sapido-salino

/ TEMPERATURA DI SERVIZIO /

17°/18° C

/ ABBINAMENTI /

Il suo abbinamento è quello con il maialino in porchetta, con i tordi allo spiedo serviti su polenta alla griglia; con il pollo alla diavola; con l'agnello al forno con patate al rosmarino; e con le carni grigliate.

/ CONSUMO /

Il suo momento migliore è dopo 2-3 anni dalla vendemmia.

/ WINE MAKING /

Harvest: manually, in boxes, from October
Pressing and destalking
Cold settling of the grapes
Temperature-controlled fermentation
Malolactic fermentation and ageing in barriques and casks for 10 months

Colour: Intense red with violet reflections
Bouquet: Clean, vigorous, intense, with notes of marasca and blackberries
Taste: Round, harmonious, dry, saline-savoury

/ SERVING TEMPERATURE /

17°/18° C

/ FOOD MATCHES /

It is enjoyed most with roast suckling pig; with thrushes on a spit served with grilled polenta; with chicken alla diavola; with roast lamb and rosemary potatoes, and with grilled meat.

/ CONSUME /

At its best after 2-3 years.



nel Cuore d'Italia
in the heart of Italy

Via Salmagina 9/10
60039 Staffolo AN ITALY
tel +39 0731 779892
fax +39 0731 779219

www.zaccagnini.it
rosella@zaccagnini.it



AZIENDA ASSOCIATA
www.azienda.it



A CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REGULATIONS N. 1254/07

