



Vignamato Vi di Visciola

Marken, Italië

KLIMAAT & TERROIR: Mild klimaat dat wordt beïnvloed door de Adriatische Zee. De bodem bevat klei, kalksteen en zand.

VINIFICATIE: In suiker vergiste rijpe kersen worden in de oogsttijd aangevuld met de most van lokale blauwe druiven. Een tweede vergisting volgt en de "wijn" rijpt aansluitend enkele maanden voordat hij gebotteld wordt.

DRUIVEN: kersen, sangiovese, montepulciano

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een bijzondere zoete rode wijn, met paarse schitteringen en een onmiskenbaar aroma van zure kersen en rijpe bramen.

SERVEERSUGGESTIE: Een bijzondere combinatie met amarenen-ijs of chocolade, maar ook inzetbaar bij harde kazen.

WEETJE: Deze bijzondere bevanda aromatizzata is gebaseerd op een recept uit de 19e eeuw van oma Amato. Het mag officieel geen wijn heten, omdat wijn louter gemaakt mag worden van vergist druivensap.



Vignamato betekent 'wijngaard van Amato', de naam van de vader van eigenaar Maurizio Ceci. Het is ook een soort samenstelling van vigna en amato, grofweg vertaald als 'geliefde wijngaard'. Vignamato is al vier generaties in handen van de familie Ceci. Umberto richtte het op, zijn zoon Amato bracht de eerste wijn op de lokale markt bracht en onder leiding van Maurizio en zijn vrouw Serenella groeide het uit tot een toonbeeld voor de streek met excellente wijnen waarin traditie en innovatie op een perfecte manier verenigd zijn. Inmiddels zijn ook Maurizio en Serenella's kinderen Alessandra, Andrea en Francesco actief in het wijnbedrijf. Mede dankzij hun verfrissende invloed en onbevangen visie blijft Vignamato zijn aanzien vergroten en zijn positie versterken. Vignamato bezit 27 hectare wijngaarden, waarvan 23 is beplant met verdicchio. In het overige deel van de wijngaarden vind je hoofdzakelijk montepulciano, sangiovese en ook wat cabernet sauvignon en merlot.

