

## DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE  
ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO

ETA' VIGNETI

UVAGGIO

MODALITA' DI RACCOLTA

VINIFICAZIONE

TRADIZIONE

NOTE DELL'ENOLOGO

CONSIGLI PER  
LA DEGUSTAZIONE

**Vino Cotto**  
**Bevanda alcolica ottenuta**  
**dalla fermentazione di mosto**  
**d'uva e mosto cotto**

Loc. Ponticelli  
Santa Maria Imbaro, Chieti

Medio impasto  
a carattere argilloso

240 m s.l.m.

Sud - Est

**Pergola Abruzzese,**  
**1600 ceppi/ha**

**Anno di impianto 1999**

**Montepulciano 100%**

Selezione manuale nella  
prima decade di ottobre

Da una lenta cottura del mosto delle uve montepulciano si ottiene una riduzione del volume di circa un terzo del mosto iniziale. "Rabboccato", aggiunto cioè l'equivalente di mosto fresco, il prodotto viene fatto fermentare e successivamente invecchiare in botte.

Un'usanza ancora attuale vede che nell'anno della nascita di un figlio si metta a maturare una botte di vino cotto, conservato fino al giorno del suo matrimonio e, solo allora, servito dal padrone di casa al termine del pranzo nuziale.

Il periodo di invecchiamento va da un minimo di 1 anno fino a 30/40 anni e oltre e, al suo variare, cambiano la gradazione, che si aggira tra i 15 e 18 gradi e il sapore, secco o dolce, per la maggiore o minore presenza di residui zuccherini. L'odore è intenso e il retrogusto sempre asciutto e sapido. Il colore varia da un rosso ambrato a un rosso granato, fino al caratteristico occhio di gallo (ambra scuro).

È comunemente considerato vino della convivialità e dell'ospitalità, consumato normalmente come vino da dessert e apprezzato come digestivo o vino da meditazione.

# Vino Cotto "Filippo"

Scheda Tecnica



**LA VINARTE**  
VIGNAIOLI  DAL 1951

Via Prov. per la Rocca, 17  
66030 - Santa Maria Imbaro  
Chieti - Italia  
+39 340 76 34 659  
[info@lavinarte.it](mailto:info@lavinarte.it)

