



Scheda prodotto

Donna Teresa - MOSTO COTTO

OPERATORE CONTROLLATO N. RB 21 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MINIST. IT BIO 006 AGRICOLTURA ITALIA



Descrizione

Forte di una lunghissima tradizione popolare, il Mosto Cotto Donna Teresa, nasce dal desiderio di cristallizzare nel tempo il sapore ed il profumo di una delle tante tradizioni che rischiano di scomparire dalle nostre tavole. A Bivongi il mosto cotto è conosciuto quale base per la preparazione dei dolci natalizi ed il suo utilizzo permetteva alle famiglie di basso ceto di portare sulla loro tavola qualcosa di dolce anche quando lo zucchero era un prodotto quasi inaccessibile. Dava quindi vita ai dolci più famosi della nostre zone: le pitte di San Martino e i mostaccioli ancora amatissimi e immancabili da inizio novembre fino a gennaio e anche oltre. Non solo, è un prodotto molto versatile ed oggi trova molte soluzioni sia in cucina che in altri impieghi, anche perché può essere prodotto in varie consistenze da liquido a glassa.

In cucina con un po' di fantasia, serve per insaporire carne e pesce al forno nonché condimento per risotti alle verdure. La glassa è perfetta per accompagnare un tagliere di formaggi accanto miele e mostarde. Va bene sulla frutta, sulla torta e sul gelato. Provate ad amalgamare della ricotta fresca con il mosto cotto... una meraviglia!

Viene preparato portando ad ebollizione il mosto proveniente da uve nere prima che il processo di fermentazione abbia inizio. Prodotto BIO, non contiene glutine e non contiene solfiti.

Aspetto agronomico

Composizione del terreno	Limoso, argilloso
Sistema di allevamento	Controspalliera con potatura e cordone speronato
Densità di impianto	5000 ceppi per ettaro
Età delle viti	20 anni
Resa per ettaro	60 q.li/ ha
Produzione media per pianta	1 kg
Periodo di vendemmia	Prima decade di ottobre
Alcool	-
Acidità	5 gr/lt
Formato bottiglia	0.25 l

Note di vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione: no

Invecchiamento: no

Affinamento: no

Note di degustazione

Colore	Marrone scuro
Olfatto	Caramello
Gusto	Frutta rossa stra-matura
Temperatura di servizio	-
Abbinamento gastronomico	Dolci secchi, formaggi pasta dura, macedonie, gelati