

CANTINA VISCONTI

VIN SANTO DI VIGOLENO



VITIGNI: SANTA MARIA 50 %, MELARA % VARIETA' AUTOCTONE DI VIGOLENO

DENOMINAZIONE: VIN SANTO DI VIGOLENO D.O.P. COLLI PIACENTINI

TIPOLOGIA: PASSITO

GRADO ALCOLICO: 10,5 %

GRADO ZUCCHERINO: 35 - 40 %

SOLFITI: VIETATO L'USO

ZONA DI PRODUZIONE: VIGOLENO DI VERNASCA (PC)

ALTITUDINE: 250 MT

ABBINAMENTO: SBRISOLONA, CANTUCCI

FORMATO VENDITA: BOTTIGLIA RENANA 0,50 CC

ANNATA IN VENDITA: VIN SANTO DI VIGOLENO 2005

PRODUZIONE: 300 BOTTIGLIE ALL'ANNO

Il nome "Vigoleno" sembra sia legato, secondo alcune fonti storiche dalla derivazione in latino "Vicus Lyaeo", convertito all'italiano, villaggio di Bacco, e quindi prova indiscutibile dell'antica tradizione viticola zonale. Negli archivi della parrocchia di San Giorgio "1558" si parla di vigne che coprivano ben 1578 pertiche, equivalenti a 120 ettari.

Una delle prime testimonianze dell'esistenza del Vin Santo a Vigoleno risalgono al 1539 in un estratto dell'inventario del castello, dalla quale si parla di un consumo locale di un vino molto pregiato all'interno del borgo. A Vigoleno si presume che il prodotto abbia acquisito la denominazione "Vin Santo" perché la pressatura delle uve in passito attuata solamente dai fedeli veniva realizzata nella settimana santa antecedente al natale. La vendemmia viene eseguita manualmente tra la fine di Agosto e inizi di Settembre, vengono utilizzati i grappoli migliori di Santa Maria e Melara. Contemporaneamente vengono messi a dimora su graticci dove resteranno ad appassire per circa tre mesi.

Come da tradizione la torchiatura avviene a Dicembre nella settimana santa che precede il natale, vengono effettuate diverse fasi di torchiatura e rimonte che possono durare anche una settimana.

Successivamente il vino-mosto ottenuto viene messo in vasselli aperti, dove avverrà la decantazione di circa 2-3 settimane, e una volta formata la nota muffa in superficie, verrà eliminata assieme al materiale più grossolano (residui di bucce, vinaccioli presenti sul fondo).

Alla fine di tutto, il vino viene immesso in botticelle di rovere dove invecchierà minimo 5 anni.