



## Mostocotto

**Uve** / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

**Presentazione** / Il Mostocotto è una produzione che accomuna tutti i territori della regione Abruzzo. Tradizionalmente l'uva utilizzata è quella del vitigno Montepulciano. Il procedimento di lavorazione ha diverse fasi. L'uva viene pigiata con le normali pigiatrici. Il mosto-fiore così ottenuto viene filtrato per ripulirlo dalle bucce e dai vinaccioli e sottoposto a cottura. Raggiunta la fase di ebollizione, il mosto viene lasciato addensare a fuoco lento per circa 8 ore, finché la quantità non raggiunge circa un quarto di quella di partenza. La preparazione del Mostocotto fa parte della secolare tradizione contadina abruzzese: prova ne sia che questo ingrediente è impiegato da sempre nella preparazione di dolci tipici. Oltre a questo uso il Mostocotto può essere usato per il condimento di insalate e macedonie di frutta, in abbinamento a formaggi stagionati e carne alla brace.



**Grapes** / 100% Montepulciano d'Abruzzo.

**Presentation** / Mostocotto (cooked must) is a traditional product of the whole Abruzzo region. Following the tradition the grape used is Montepulciano. The preparation procedure has different steps and starts with a normal pressing of the grape, using the same techniques used for the wine preparation. The must obtained is then filtered to be separated from the grape skin and pips. After that the musts starts the cooking. Once it reaches the boiling points, the must is left over a low flame until it gets thickened (normally around 8 hours). At the end the cooked must volume is around 4 times smaller and it's ready to be bottled. This procedure is part of the oldest Abruzzo agriculture traditions. In fact it is used since always as one of the most important ingredients of all our typical sweets. Moreover the Mostocotto can be also used as dressing for salad and fruit salad too, also as pairing for seasoned cheeses and grilled meat.