



L'amore e la passione per il **Vino Cotto** si perde nella notte dei tempi.

Un flebile ricordo affiora alla memoria, nonno Piacentino che all'inizio dell'estate preparava la legna di quercia da stagionare.

Essa avrebbe dovuto alimentare i fuochi che sotto i **paioli di rame** avrebbero dovuto **cuocere lentamente il mosto**, ottenuto dalla **pigiatura dei grappoli di Montepulciano** selezionati personalmente dal nonno .

Dall' **affinamento e successiva maturazione in botti di legno**, dal mosto cotto sarebbe nato dopo alcuni anni il **VINO COTTO** .

Questo amabile vino veniva degustato nelle grandi occasioni familiari.

Potrebbe essere definito con parole non nostre : Il mosaico più interessante che la secolare collaborazione tra la natura e l'uomo abbia saputo creare.

