Fosso Corno

MAYRO
Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Zona di produzione:
le uve provengono dalla zona "Fosso Corno", una collina di circa 30 ettari in Contrada Cologna nelle vicinanze di Roseto degli Abruzzi, nel cuore della zona del Montepulciano D.O.C.G.

Uvaggio:
100% Montepulciano che proviene dalla zona "Fosso Corno".
Tradizionale sistema di piantagione a filari.

Vinificazione:
dopo la tradizionale vinificazione in rosso a contatto con le bucce, il vino viene affinato per 6 – 8 mesi.
Il Mayro affina in bottiglia per ulteriori 2 – 3 mesi prima dell'uscita in commercio.

Caratteristiche organolettiche:
colore rosso rubino intenso.
Il bouquet è delicato, ricorda le prugne e la liquirizia.
Il "Mayro" è un vino caldo, rotondo e vellutato; ricco di corpo e personalità.

Abbinamenti gastronomici:
il "Mayro" accompagna bene arrosti, selvaggina e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio:
18° C.

FOSSO CORNO
SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
VIA FOSSO CORNO
64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

DISTRIBUITO DA:
ENOBIS S.R.L.
VIA A. VOLTA LOC. SOTTOMOSCAL
37010 - AFFI (VR)