



Fosso Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. 'Sabrina e Marco'

Zona di produzione:

le uve provengono dalla località Fosso Corno, trenta ettari situati in posizione collinare vocati alla coltivazione della vite nei pressi della contrada Cologna, zona di produzione del Montepulciano D.O.C. nel comune di Roseto degli Abruzzi.

Uvaggio:

100% Montepulciano D'Abruzzo.

Vinificazione:

dopo una fermentazione di 14 giorni in vasche di acciaio, il vino viene affinato almeno 6 mesi, una metà in botti di rovere francese della capienza di 25 hl e l'altra metà in tonneau di fabbricazione francese.

Caratteristiche Organolettiche:

il colore è rosso rubino. Ha un bouquet ricco e intenso, morbido, fruttato e con note speziate. È un vino secco, fruttato, armonico, elegante e di grande struttura.

Abbinamenti gastronomici:

Si accompagna egregiamente alle tagliatelle con ragù di cinghiale, piatti di agnello grigliato, arrosticini (spiedini di carne di pecora grigliati, specialità abruzzese) e a formaggi di media stagionatura.

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)