



Fosso Corno

ORSUS Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G. Riserva

Zona di produzione:

questo vino è prodotto da uve selezionate, provenienti esclusivamente dai vigneti "Fosso Corno," azienda vitivinicola che si estende per circa 30 ha su una singola collina nei pressi di Roseto degli Abruzzi - Contrada Cologna, nel cuore del territorio di produzione del Montepulciano D.O.C. Il vigneto si caratterizza per una bassa resa per ettaro.

Uvaggio:

100% Montepulciano.

Vinificazione:

dopo una fermentazione alcolica di 14 giorni a contatto con le bucce, il mosto riposa in vasche d'acciaio. In seguito alla vinificazione in rosso, si passa all'affinamento in botte.

Affinamento:

prima di uscire sul mercato, la riserva affina per un periodo di 18-24 Monate in botti di rovere francese della capienza di 15 hl. In seguito continua l'affinamento per ulteriori 12 mesi in vasche d'acciaio, prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche:

l'Orsus Riserva è di colore rosso rubino intenso e possiede un bouquet complesso ed elegante. All'assaggio si percepiscono note fruttate di prugna matura e note speziate di radice di liquirizia. L'Orsus Riserva possiede una buona struttura ed è persistente.

Abbinamenti gastronomici:

questo vino si abbina alla perfezione ad arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio:

18° C.

