



Fosso Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. RISERVA

Zona di produzione:

le uve provengono esclusivamente dalla zona "Fosso Corno" una collina di circa 30 ettari in Contrada Cologna nelle vicinanze di Roseto degli Abuzzi, nel cuore della zona del Montepulciano D.O.C.G. Il vigneto è caratterizzato da una bassa e selezionata produzione di uva per ettaro.

Uvaggio:

100% Montepulciano.

Vinificazione:

dopo la tipica vinificazione in rosso a contatto con le bucce e con fermentazione alcolica di circa 12 giorni, il vino viene stoccato in serbatoi d'acciaio inossidabile.

Affinamento:

prima di venire commercializzato, questo Riserva si affina in cantina per 24 mesi, di cui 12 mesi in botti di rovere francese da 15 hl.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino intenso.

Bouquet ampio, pieno, morbido.

Al palato ben riconoscibili note di prugne mature e liquirizia.

Ottima struttura e persistenza.

Abbinamenti gastronomici:

questo vino accompagna bene arrostiti, selvaggina e formaggi ben stagionati.

Temperatura di servizio:

18° C.



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)