



Fosso Corno

Merlot ADMIRE

Zona di produzione: Roseto Degli Abruzzi / Abruzzo.

Uvaggio: 100% Merlot

Vigneto: la nostra cantina Fosso Corno si trova a Roseto Degli Abruzzi e occupa una superficie vitata di 30 ettari su una singola collina, affacciata sul Mar Adriatico. Il vigneto da cui produciamo l'“Admire” ha una ottimale esposizione sud-est e si trova ad un'altezza media di 140 mt sul livello del mare.

Vendemmia: le uve sono meticolosamente selezionate durante la fase di maturazione e vengono successivamente appassite sulla pianta per circa 30 giorni. Il metodo di “appassimento” utilizzato segue la tecnica del taglio del tralcio: il tralcio viene reciso in modo tale che l'uva non riceva più nutrimento e appassisca direttamente sulla pianta. Le condizioni climatiche rendono possibile l'utilizzo di questa tecnica grazie alle brezze provenienti dal Mar Adriatico e dal Gran Sasso.

Vinificazione: in seguito alla vendemmia manuale, le uve vengono pigiate e fatte macerare lentamente per circa 25 giorni. Finita la fermentazione, il Merlot “Admire” affina dai 12 ai 14 mesi in tonneau di rovere francese della capienza di 500 lt. L' “Admire” affina poi in bottiglia per circa 6 mesi prima di uscire sul mercato..

Caratteristiche Organolettiche:

di colore rubino intenso. Al naso è fruttato con sentori delicati di melograno e leggermente erbaceo. Al palato si presenta vellutato, morbido, vigoroso, speziato e molto persistente.

Abbinamenti gastronomici: piatti di pasta con ragù o sughi di carne, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16° – 18 °C

