



Fosso Corno

AIRES Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Anbaugebiet:

die Trauben stammen aus der Lage "Fosso Corno", eine hügelige 30 ha große Weinanbauzone in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi- Contrada Cologna, die sich im Herzen des Montepulciano D.O.C.G. -Anbaugebiets befindet.

Rebsorten: 100% Montepulciano-Trauben.

Weinbereitung:

die Trauben werden leicht gepresst, es folgt die alkoholische Gärung gefolgt von der malolaktischen Gärung in Edelstahl. Der Wein lagert danach 4 Monate lang in Edelstahlbehältern bis zu seiner Flaschenabfüllung, er verfeinert noch in der Flasche bevor er in den Handel kommt.

Weincharakteristiken:

ein junger, fruchtiger und geschmackvoller Montepulciano, der das Potenzial dieser Traube zeigt. Er hat eine rubinrote Farbe, ein fruchtiges und feines Bukett, welches an Pflaumen und Kirschen erinnert. Im Geschmack ist er trocken und schmackhaft. Der "Aries" ist ein gut ausgewogener und trinkreifer Montepulciano mit milden Tanninen und mit einem angenehmen Nachgeschmack.

Serviovorschlag:

er passt gut zu Aufschnitt, Pasta mit Fleischsauce, Pizza, Hackfleischbällchen mit Tomatensauce, *Pallotte Cacio e Ova* (Käse-Eier-Bällchen, ein typisches Gericht aus den Abruzzen), sowie Schweinskarree.

Serviertemperatur:

14 - 16 °C

