



# Fosso Corno

## CIMA BIANCA Colli Aprutini Igt

**Rebsorten:**

eine Cuvée aus typischen weißen Trauben der Region Abruzzen.

**Weinlese:**

die Trauben werden Anfang September handgelesen.

**Weinbereitung:**

sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur von 16 °C in Edelstahlbehältern vergoren. Der Wein lagert in Edelstahlbehältern bis zu seiner Flaschenabfüllung.

**Weincharakteristiken:**

leuchtende, strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Bukett ist fruchtig mit blumigen Noten. Frisch und lebhaft am Gaumen, mit einer gut ausgewogenen Säure. Eleganter Körper und mittellanger Abgang.

**Serviervorschlag:**

ideal als Aperitif und Vorspeisen, wie vegetarische Frühlingsröllchen, zu gegrillten Garnelen und Risotto mit Spargeln, Fischgerichten und gegrilltem Fisch.

Unser Tipp: probieren Sie ihn mit Tempura!

**Serviertemperatur:**

6 – 8 °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)