



# Fosso Corno

## Terre d'Abruzzo Igt CIMA BIANCA

**Area di produzione:**

Roseto degli Abruzzi.

**Uvaggio:**

blend di uve bianche tipiche abruzzesi.

**Vigneto:**

la nostra Tenuta Fosso Corno si trova a Roseto Degli Abruzzi e si estende per 30 ettari su un unico colle, si affaccia sul Mare Adriatico sul versante orientale e sulla catena del Gran Sasso sul versante occidentale

**Vendemmia:**

la vendemmia si svolge dall'inizio alla metà di settembre.

**Vinificazione:**

dopo una pressatura delicata, il mosto viene sottoposto a decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata (tra 14 e 16 °C) per circa 8-10 giorni.

**Caratteristiche Organolettiche:**

un'ottima cuvée ottenuta da uve bianche selezionate. Colore giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli. Bouquet fresco, fruttato e floreale. Le stesse sensazioni si ritrovano al palato. Elegante e persistente con un'acidità ben equilibrata.

**Abbinamenti gastronomici:**

ideale accompagnamento per aperitivi e primi piatti, come involtini primavera di verdure, gamberi alla griglia e risotto con asparagi, delicati piatti di mare e pesce alla griglia.

Si può provare un curioso abbinamento con tempura.

**Temperatura di servizio:**

6 - 8° C

