



# Fosso Corno

## “IL GRANDE SILENZIO” Montepulciano D’Abruzzo D.O.C.

**Anbaugebiet:** Hügeln im Norden der Region Abruzzen zwischen der Stadt Teramo und der Adriaküste. Dieses kleine hügelige Gebiet trägt als einziges Gebiet in ganz Abruzzen die Bezeichnung: *Colline Teramane Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.G.*

Das Weingut Fosso Corno (30 ha) befindet sich im kleinen Ort Roseto degli Abruzzi. Die Trauben für diesen Wein stammen aus einem Weinberg, der auf einer Höhe von 160 m.ü.M. liegt, mit Süd-Ost Ausrichtung.

**Traubensorten:** 100% Montepulciano Trauben.

**Weinbereitung:** nach der 14-tägigen Gärung mit Schalenkontakt in Edelstahlbehältern, lagert der Wein 12 – 14 Monate lang in französischen Eichenholzfässern aus dem Burgund von 500 Lt. Größe (Tonneaux). Die Verfeinerung in Tonneaux  
Der Ausbau in Tonneaux-Fässern verleiht diesem Wein eine volle und dichte Struktur und ein elegantes Tannin.

**Weincharakteristiken:** seine Farbe ist Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensives und fruchtiges Bukett mit würzigen Noten von getrockneten Kräutern. Der Il Grande Silenzio ist ein warmer Wein mit vollem Körper und feinen Tanninen, fruchtig, würzig und lange anhaltend.

**Serviervorschlag:** der Il Grande Silenzio ist ein Meditationswein. Er begleitet sehr gut Nudelgerichte mit Fleischsauce, Braten, geschnittenes Rindfleisch mit Öl und Gewürzen, „Olive all’Ascolana“ (gefüllte, frittierte Oliven), sowie mittelreifem und reifem Käse.

**Serviertemperatur:** 16 °C.

