



Fosso Corno

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

Zona di produzione:

colline nel nord della regione Abruzzo tra la città di Teramo e la costa adriatica. Questa piccola area è l’unica in tutto l’Abruzzo che può fregiarsi della denominazione COLLINE TERAMANE D.O.C.G. MONTEPULCIANO D’ABRUZZO. Questo vino è prodotto da uve selezionate, provenienti esclusivamente dai vigneti “Fosso Corno”, azienda vitivinicola che si estende per circa 30 ha su una singola collina nei pressi di Roseto degli Abruzzi.

Uvaggio:

100% Montepulciano.

Vinificazione:

dopo una fermentazione di circa 14 giorni a contatto con le bucce, il vino riposa in vasche d’acciaio. In dicembre, il vino viene sottoposto ad una seconda fermentazione a contattato con le bucce appassite del Montepulciano. Questa tecnica conferisce a “Il Grande Silenzio” particolare eleganza e grande struttura. Infine, “Il Grande Silenzio” viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere francese della capienza di 500 lt.

Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino, “Il Grande Silenzio” è dotato di un bouquet ricco ed intenso con note che ricordano la liquirizia e la prugna. E’ un vino caldo, morbido e avvolgente, con una grande personalità e struttura.

Abbinamenti gastronomici:

“Il Grande Silenzio” si abbina facilmente a piatti a base di pasta con ragù di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi.

Temperatura di servizio:

18° C.

