



# Fosso Corno

## MAYRO Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

### Anbaugebiet:

die Trauben stammen aus dem Weingut "Fosso Corno", eine hügelige 30 ha große Weinanbauzone in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi, Contrada Cologna, die sich in der typischen Montepulciano D.O.C.-Anbauzone befindet.

### Rebsorten:

100% Montepulciano - Trauben, die ausschließlich aus dem Weingut Fosso Corno stammen.

### Züchtungssystem:

traditioneller Spalier-Anbau

### Weinbereitung:

nach der 12-tägigen Gärung mit Schalenkontakt, lagert der Wein in Edelstahlbehältern. Danach wird der Mayro 6 – 8 Monate lang gelagert. Der Wein bleibt weitere 2 – 3 Monate in den Flaschen bevor er auf den Markt kommt.

### Weincharakteristiken:

er präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Sein reiches Bukett ist fruchtig und erinnert an schwarze Kirschen. Der Mayro ist körperreich, warm, geschmackvoll und lange anhaltend.

### Serviervorschlag:

der *Mayro* begleitet sehr gut Pasta mit Ragout-Saucen, *Spaghetti alla chitarra*, *Arrosticini* (gegrillte Fleischspieße aus Schafffleisch), Rotfleischgerichte und mittelreifem Käse.

### Serviertemperatur:

16 °C.

