



Fosso Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. MAYRO

モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.C

生産地:

モンテプルチアーノDOCGの生産地の中心であるアブルッツォ州・ロゼート デリ アブルッツィ近郊のコンターダ コローニャ村の30ヘクタールの畑にて生産。

品種:

フォッソコルノワイナリーにて伝統的な栽培仕立てで栽培されたモンテプルチアーノ種 100%

醸造:

ステンレスタンクにてマセラシオンを行った後、15ヘクトリットルのフレンチオークの大樽にて、6~8ヶ月の熟成を行います。

特徴:

濃いルビーレッドにバイオレットのニュアンスがあり、プラムや甘草の繊細な香りを持っています。マイロは、厚みと丸み、滑らかな味わいがあり、豊醇なボディが特徴のワインです。

相性:

ローストした肉料理、ジビエ料理、熟成をかけたチーズと相性が良いです。

サービス温度:

18°



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)