



Fosso Corno

ORSETTINO Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Anbaugebiet: die Trauben stammen aus der Lage "Fosso Corno," eine hügelige 30 ha. große Weinanbauzone in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi – Contrada Cologna Paese, die sich im typischen Montepulciano D.O.C. und D.O.C.G. – Anbaugebiet befindet.

Traubensorten: 100% Montepulciano-Trauben.

Weinbereitung: nach der 14-tägigen Gärung in Edelstahlbehältern, wird der Wein mindestens 6 Monate verfeinert.

Weincharakteristiken: seine Farbe ist rubinrot. Sein reiches Bukett ist weich, fruchtig und würzig. Dieser Wein ist trocken, fruchtig, harmonisch, elegant und gut strukturiert.

Serviervorschlag: er begleitet sehr gut Bandnudeln mit Wildschweinragout, Lammfleisch auf Holzkohle, Arrostitini (gegrillte Fleischspieße aus Schaffleisch, eine Spezialität aus den Abruzzen) sowie mittelreifen Käsesorten.

Serviertemperatur: 16° C.

