



Fosso Corno

ORSUS Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

Zona di produzione:

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 - Contrada Cologna, nel cuore del territorio di produzione del Montepulciano D.O.C.G.

Uvaggio:

100% Montepulciano.

Vendemmia:

la vendemmia di queste uve selezionate, viene effettuata 20 giorni dopo la vendemmia regolare, in modo tale da permettere un parziale appassimento sulla pianta.

Vinificazione:

dopo una fermentazione di 16 giorni a contatto con le bucce, il vino riposa in vasche d'acciaio. In seguito, l'"Orsus" viene affinato per circa 14-18 mesi in Tonneaux di rovere francese della capienza di 500 lt.

Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino, l'"Orsus" 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:

l'"Orsus" si abbina facilmente a piatti a base di pasta con ragù di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi.

Temperatura di servizio:

18° C.

