



Fosso Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. RISERVA

Anbaugebiet:

die Trauben kommen ausschließlich aus dem hügeligen Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Gebiet, in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi.

Rebsorten:

100% Montepulciano - Trauben.

Weinbereitung:

nach der 14-tägigen Alkoholgärung unter Schalenkontakt, lagert der Most in Edelstahlbehältern.

Dieser Riserva lagert 24 Monate lang im Keller, davon 12 Monate in französischen Eichenholzfässern von 15 hl-Größe. Nach einer weiteren Verfeinerung von 2 – 3 Monaten in den Flaschen, kommt er auf den Markt.

Weincharakteristiken:

er besitzt eine intensive rubinrote Farbe. Im Bukett sind typische Noten nach reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und würzigen Noten zu erkennen. Am Gaumen ist er körperreich, mit feinen Tanninen, fruchtig und würzig mit balsamischen Noten und lange anhaltend.

Serviervorschlag:

dieser Wein passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsaucen, Braten, Angus Beef, Spareribs auf dem Grill, Wildbret und reife Käsesorten.

Serviertemperatur:

16 - 18° C.



FOSSO CORNO

SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE

LOCALITA' VILLA BIZZARRI

64010 TORANO NUOVO (TE)