Terre del Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.
RISERVA

Anbaugebiet:
die Trauben stammen aus einem einzigen 30 ha großen hügeligen Weinberg, im Herzen des Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.-Gebietes, 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. Erst dann kommt er auf den Markt.

Weincharakteristiken:
er besitzt eine intensive rubinrote Farbe und ein fruchtiges und würziges, volles, Bukett. Im Geschmack sind typische Noten nach reifen Waldbeeren und Lakritze deutlich zu erkennen. Er besitzt eine sehr gute Struktur und ist lange anhaltend.

Serviervorschlag:
dieser Wein passt ausgezeichnet zu Braten, Wildbret und reifen Käsesorten.

Serviertemperatur:
16 - 18° C.

Fosso Corno
Societa' Agricola Semplice
Localita' Villa Bizzarri
64010 Torano Nuovo (TE)