



Fosso Corno

KRUS Colline Teramane Montepulciano Abruzzo D.O.C.G. Riserva

Anbaugebiet: Die Montepulciano Trauben stammen aus der Parzelle „B1“, dem höchstgelegenen Teil des Weinbergs, das sich im Inneren des Hügels des Weingutes FOSSO CORNO befindet. Die 1 ha große Lage hat eine SÜD-OST Ausrichtung und befindet sich auf etwa 180 m über dem Meeresspiegel. Der Boden hat einen Anteil von 28% Lehm, dies ermöglicht es, eine große „RISERVA“ zu erzeugen.

Traubensorten: 100% Montepulciano-Trauben.

Weinbereitung: Die Trauben werden etwa Mitte Oktober von Hand gelesen und in Kisten gelegt, so erreichen Sie schonend unseren Keller. Nach einer langsamen Gärung wird der Wein sofort für etwa 2 Jahre in 500-Liter-Tonneaux gefüllt. Danach ruht der Wein für weitere 6 Monate in Stahltanks und wird schließlich für weitere 6 Monate in der Flasche verfeinert, bevor er auf den Markt kommt.

Weincharakteristiken: er besitzt eine intensive rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Sein Bukett besticht durch seine Kraft und Eleganz, mit fruchtigen Noten von reifen dunklen Beeren. Im Geschmack sind typische Noten nach reifen Pflaumen, roten Beeren und Würze. Er zeichnet sich für seine große Struktur und seine Eleganz aus.

Serviervorschlag: dieser Wein passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsauce, gebratenem Rotfleisch, Wild, Lammkoteletts und würzigen Käsesorten.

Serviertemperatur: 16 °C

