



Terre del Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Zona di produzione:

le uve provengono da una collina di 30 ha situata a Roseto degli Abruzzi, nel cuore della zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo Doc.

Uvaggio:

100% Montepulciano.

Vendemmia:

la vendemmia si svolge da fine settembre a metà ottobre.

Vinificazione:

la fermentazione avviene in acciaio e si protrae per circa 12 giorni. Il vino viene poi trasferito in grandi botti di rovere da 15 hl per un periodo di circa 6-8 mesi. Nella fase finale, affina in bottiglia per 2-3 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Caratteristiche organolettiche:

colore rosso rubino con riflessi porpora. Il bouquet è delicato, ricorda le prugne e la liquirizia. E' un vino caldo, rotondo e vellutato; robusto e con grande personalità.

Abbinamenti gastronomici:

pasta con sughi di carne come i tipici Spaghetti alla Chitarra, gli Arrosticini (spiedini di pecora), carni rosse arrosto, bistecca di manzo, formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio:

16° C.

