



Terre del Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. RISERVA

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 raccolta ha luogo tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre. Per la produzione della nostra Riserva selezioniamo accuratamente solo le migliori uve.

Vinificazione:

dopo una fermentazione di 14 giorni acciaio, il vino riposa in grandi botti di rovere per circa 12 mesi e in acciaio per un altro periodo di circa 12 mesi. La Riserva rimane in bottiglia per 2-3 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Caratteristiche organolettiche:

di color porpora, con riflessi granati. Bouquet intenso che ricorda l'amarena e la prugna con qualche sentore di spezie dolci e leggere note balsamiche. Al palato si presenta come una Riserva di grande struttura, con tannini decisi, note fruttate che rilasciano un aroma intenso e ricordano le more e con un retrogusto morbido e speziato. Persistente.

Abbinamenti gastronomici:

pasta con sughi di carne, cervo, carni rosse arrosto, Angus, costolette stile barbecue, formaggio stagionato.

Temperatura di servizio:

16° - 18° C.

