



# Fosso Corno

## ORSETTINO Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

**Anbaugebiet:** die Trauben stammen aus der Lage "Fosso Corno," eine hügelige 30 ha. große Weinanbauzone in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi – Contrada Cologna Paese, die sich im typischen Montepulciano D.O.C. und D.O.C.G. – Anbaugebiet befindet.

**Traubensorten:** 100% Montepulciano-Trauben.

**Weinbereitung:** nach der 14-tägigen Gärung in Edelstahlbehältern, wird der Wein mindestens 6 Monate verfeinert.

**Weincharakteristiken:** seine Farbe ist rubinrot. Sein reiches Bukett ist weich, fruchtig und würzig. Dieser Wein ist trocken, fruchtig, harmonisch, elegant und gut strukturiert.

**Serviervorschlag:** er begleitet sehr gut Bandnudeln mit Wildschweinragout, Lammfleisch auf Holzkohle, Arrostitini (gegrillte Fleischspieße aus Schaffleisch, eine Spezialität aus den Abruzzen) sowie mittelreifen Käsesorten.

**Serviertemperatur:** 16° C.

