Fosso Corno

ORSETTINO
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Zona di produzione:
le uve provengono dalla località Fosso Corno, trenta ettari situati in posizione collinare vocati alla coltivazione della vite nei pressi della contrada Cologna, zona di produzione del Montepulciano D.O.C.G. nel comune di Roseto degli Abruzzi.

Uvaggio:
100% Montepulciano D'Abruzzo.

Vendemmia:
la vendemmia di queste uve selezionate, viene effettuata 20 giorni dopo la vendemmia regolare, in modo tale da permettere un parziale appassimento sulla pianta.

Vinificazione:
dopo una fermentazione di 14 giorni in vasche di acciaio, il vino viene affinato per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:
il colore è rosso rubino. Ha un bouquet ricco e intenso, morbido, fruttato e con note speziate. È un vino secco, fruttato, armonico, elegante e di grande struttura.

Abbinamenti gastronomici:
si accompagna egregiamente alle tagliatelle con ragù di cinghiale, piatti di agnello grigliato, arrosticini (spiedini di carne di pecora grigliati, specialità abruzzese) e a formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio:
16° C.

Fosso Corno
SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE
Localita' Villa Bizzarri
64010 Torano Nuovo (TE)