



Fosso Corno

ORSUS RISERVA Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.G.

Anbaugebiet: die Trauben kommen ausschließlich aus dem Weinberg des Weinguts Fosso Corno, zirka 30 ha groß, von den Hügeln der Montepulciano D.O.C.G.-Zone, in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi – Contrada Cologna. Der Weinberg zeichnet sich durch seinen auserlesenen, sehr raren Hektar-Ertrag aus.

Rebsorten: 100% Montepulciano-Trauben

Lese: wenn die Trauben die volle Reife erreicht haben, wird der Reb-schnitt vorgenommen und die Trauben verbleiben ca. 20 Tage lang auf den Rebstock hängen, sodass die Beeren leicht austrocknen, das bewirkt eine Konzentration an Zucker und Aromen.

Weinbereitung: nach der 14-tägigen Alkoholgärung unter Schalenkontakt, lagert der Most in Edelstahlbehältern. Nach der Rotweinbereitung folgt die Lagerung.

Lagerung: bevor dieser Riserva auf den Markt kommt, lagert dieser Wein 24 Monate lang in französischen Tonneau von 500 Liter-Größe, und weitere 12 Monate im Edelstahl vor seiner Abfüllung.

Weincharakteristiken: er besitzt eine intensive rubinrote Farbe und ein weiches, volles, duftendes Bukett. Im Geschmack sind typische Noten nach reifen Pflaumen und Lakritze deutlich zu erkennen. Er besitzt eine sehr gute Struktur und ist langanhaltend.

Serviervorschlag: dieser Wein passt ausgezeichnet zu Pasta mit Fleischsauce, Rib Eye Steak, geschmorte Rinderbrust, Wild, Lammkoteletts und reifen Käsesorten.

Unser Tipp: probieren Sie ihn mit Schokoladenstückchen (70% - 85% Kakaoanteil)

Serviertemperatur: 18 °C.

