



Fosso Corno

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

Anbaugebiet: die Trauben stammen aus der Einzellage "ORSUS", die 190 mt. über den Meeresspiegel liegt und die 3 ha groß ist. Die Einzellage „ORSUS“ gehört dem Weingut Fosso Corno.

Traubensorten: 100% Montepulciano Trauben.

Lese: wenn die Trauben die volle Reife erreicht haben, wird der Rebschnitt 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 16-tägigen Gärung mit Schalenkontakt, lagert der Wein in Edelstahlbehältern. Danach kommt der Wein 14 - 18 Monate lang zur Verfeinerung in französischen Tonneaux von 500 lt. - Größe.

Weincharakteristiken: er präsentiert sich in einem intensiven rubinrot. Sein reiches Bukett ist fruchtig, an schwarze Kirschen und Pflaumen erinnernd, mit feinen Noten von Schokolade und Gewürze. Der "Orsus" ist ein warmer, runder, samtiger Wein mit vollem Körper und Personalität.

Serviervorschlag: er begleitet sehr gut Beefsteak Tatar mit Senf, Nudelgerichte mit Fleisch- und Wild-sauce, „Lasagne Bolognese“, Braten- und Wildbret- Gerichte, wie auch mittelreifen Käsesorten.

Unser Tipp: probieren Sie ihn mit Blauschimmelkäse

Serviertemperatur: 16 - 18 °C.

