



# Fosso Corno

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

### Zona di produzione:

questo vino è prodotto da uve selezionate, provenienti esclusivamente dai vigneti "Fosso Corno", azienda vitivinicola che si estende per circa 30 ha su una singola collina nei pressi di Roseto degli Abruzzi - Contrada Cologna, nel cuore del territorio di produzione del Montepulciano D.O.C.G.

### Uvaggio:

100% Montepulciano.

### 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 16 giorni a contatto con le bucce, il vino riposa in vasche d'acciaio. In seguito, l'"Orsus" viene affinato per circa 14-18 mesi in Tonneaux di rovere francese della capienza di 500 lt.

### Caratteristiche organolettiche:

di colore rosso rubino, l'"Orsus" è dotato di un bouquet ricco ed intenso con note che ricordano la liquirizia e la prugna. E' un vino caldo, morbido e avvolgente, con una grande personalità e struttura.

### Abbinamenti gastronomici:

l'"Orsus" si abbina facilmente a piatti a base di pasta con ragù di carne, arrostiti, selvaggina, formaggi.

### Temperatura di servizio:

18° C.



FOSSO CORNO  
SOCIETA' AGRICOLA SEMPLICE  
VIA FOSSO CORNO  
64026 ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)

DISTRIBUITO DA:  
ENOBIS S.R.L.  
VIA A. VOLTA LOC. SOTTOMOSCAL  
37010 - AFFI (VR)