

CORTEROSSO CORTEBIANCO

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



Borgognotta (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Montepulciano

AREA DI PRODUZIONE

Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno la zona montuosa con un'alternanza di altopiani e valli.

TERRENI

Terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

RACCOLTA

Il Montepulciano è un vitigno a maturazione tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affina per 24 mesi dei quali almeno 9 in botti prima dell'imbottigliamento.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato con l'invecchiamento

OLFATTO

Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie

GUSTO

Pieno, secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico

ABBINAMENTI

Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

18-20°C

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

