



VITIGNO Montepulciano d'Abruzzo 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecorvino (PE) / 250 mt
TERRENO Argilloso calcareo **ALLEVAMENTO** Filare; cordone speronato **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha
RESA 110 q.li / ha **VENDEMMIA** Seconda decade ottobre **VINIFICAZIONE** Dopo la raccolta manuale
le uve vengono diraspate per essere macerate per 18 ore a temperatura di 8/10 C°. Prima della
svinatura si esegue il rimontaggio **AFFINAMENTO** Acciaio **ANALISI** Grado alcolico 13,00% vol.
Acidità 5,60 gr./lt. Zuccheri residuali 2,7 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosa
brillante. All'esame olfattivo presenta profumi floreali di rosa e violetta e fruttati di melograno. Al
gusto si presenta fresco e ben equilibrato **ABBINAMENTI** La sua buona struttura equilibrata
dall'acidità lo rendono molto versatile. Ottimo con l'antipasto all'italiana di salumi e formaggi a
media stagionatura. Accompagna piatti di pesce azzurro o zuppe di pesce. Ottimo con il sushi

CONTESA

www.contesa.it  