



**VITIGNO** Montepulciano d'Abruzzo 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecorvino (PE) / 250 mt  
**TERRENO** Argilloso calcareo **ALLEVAMENTO** Filare; cordone speronato **DENSITÀ** 4400 ceppi / ha  
**RESA** 130 q.li / ha **VENDEMMIA** Metà di ottobre **VINIFICAZIONE** Le uve sono pigiate e poste a macerare con sistema di rimontaggio del cappello, per un periodo di 8/10 giorni. Successivamente alla svinatura, dopo un breve periodo di stoccaggio, si passa all'invecchiamento **AFFINAMENTO** Il vino viene affinato in botti di rovere da 30 HI per un periodo di oltre 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa almeno 4 mesi in bottiglia **ANALISI** Grado alcolico 13,00% vol. Acidità 5,50 gr./lt. Zuccheri residuali 1,5 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosso rubino intenso con riflessi granata, molto limpido e consistente. All'esame olfattivo si presenta molto intenso e persistente, di qualità fine e con profumi di frutta rossa molto matura, in particolare, frutti di bosco e confettura, con sentori tostati di cacao. Il gusto è rotondo, caldo, giustamente tannico. Il vino è di corpo, strutturato, maturo **ABBINAMENTI** È ottimo con primi piatti molto succulenti, con carni arrosto e brasati. Si sposa bene con la cacciagione e con formaggi e salumi stagionati.

# CONTESA

www.contesa.it  