



VITIGNO Montepulciano d'Abruzzo 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecorvino (PE) / 200 mt
TERRENO Argilloso calcareo **ALLEVAMENTO** Filare; cordone speronato **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha
RESA 140 q.li / ha **VENDEMMIA** Prima decade di ottobre **VINIFICAZIONE** Dopo la diraspatura, le uve subiscono una macerazione delle bucce (5-7 gg.). Segue la pressatura soffice del mosto
AFFINAMENTO Dopo un primo periodo di stoccaggio in contenitori inox, il vino viene imbottigliato e lasciato riposare per 2/3 mesi **ANALISI** Grado alcolico 13,00% vol. Acidità 5,8 gr./lt. Zuccheri residuali 0,9 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosso rubino intenso, che evidenzia una buona struttura. All'olfatto esprime profumi di frutta rossa matura (ciliegia e amarena) e floreali di violetta. Al gusto si presenta equilibrato, persistente, caldo, di qualità fine **ABBINAMENTI** Si abbina perfettamente a primi piatti conditi con sughi rossi a base di carne, timballi, crepes farcite. Ottimo con tutti i tipi di carne e con formaggi e salumi mediamente stagionati

CONTESA

www.contesa.it  