



**VITIGNO** Montepulciano 100% (clone selezionato da vigneto autoctono di 80 anni nel territorio vestino) **ZONA DI PRODUZIONE** Catignano (PE) / 420 mt **TERRENO** Argilloso calcareo  
**ALLEVAMENTO** Filare; guyot semplice **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha **RESA** 100 q.li / ha **VENDEMMIA**  
Seconda decade ottobre **VINIFICAZIONE** Dopo la diraspatura, le uve subiscono una macerazione  
delle bucce di 3/4 settimane. A seguito della pressatura il vino viene posto in acciaio per la  
fermentazione malolattica **INVECCHIAMENTO** 30 mesi in botti in rovere di Slavonia da 30hl di  
capacità, a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi **ANALISI** Grado alcolico  
14,00% vol. Acidità 5,5 gr./lt. Zuccheri residuali 0,45 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**  
Colore rosso rubino intenso. Possente e complesso al naso: dalla ciliegia rossa matura alla marmellata  
di uva, lievi sentori di viola per finire ai sentori di spezia e radice di liquirizia. Al gusto intenso e  
vellutato. L'espressione dei frutti si lega con tannini importanti e longevi **ABBINAMENTI** Si  
accompagna con i piatti importanti e succulenti a base di arrostiti e cacciagione. Si esalta con  
cioccolato fondente sulle note della musica classica

# CONTESA

www.contesa.it  