



**VITIGNO** Motepulciano d'Abruzzo 70%, Sangiovese 30% **ZONA DI PRODUZIONE** Collecorvino (PE) / 250 mt **TERRENO** Argilloso calcareo **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha **RESA** 70 qL / ha **VENDEMMIA** Seconda decade di Settembre **VINIFICAZIONE** Selezione di mosto di sgrondo ottenuto da diverse fasi di pressatura soffice, fermentazione in bianco **SPUMANTIZZAZIONE** Metodo Martinotti 60 giorni per la presa di spuma **ANALISI** Grado alcolico 12%, Acidità totale 7.00 gr / Lt, Zuccheri residui 13gr / Lt **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Delicati sentori di ciliegia e melagrana, in bocca, fresco e vivace, con sentori fruttati di fragola e ciliegia matura **ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo, drink a base spumante ma anche a tutto pasto accompagnando Zuppe e pietanze di pesce

# CONTESA

[www.contesa.it](http://www.contesa.it)  