



COLLE CORVIANO

LORETO APRUTINO

Fonte Maggio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



PROFILO SENSORIALE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo: frutti rossi e amarene, con una leggera nota di spezie.
Sapore: mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffè.



VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo DOC, a 300 metri s.l.m.



VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione alcolica per 14 giorni a cui segue una fermentazione malolattica in fusti di rovere francese (allier e troncais). Il vino matura in barriques francesi da 300 litri per dodici mesi. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.



ALCOL

13.5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



FORMATI DISPONIBILI

750 ml



ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

