

# CORTEROSSO CORTEBIANCO

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Montepulciano

### AREA DI PRODUZIONE

Uve coltivate nella zona DOC che si estende nell'intera fascia collinare costiera e pedemontana della regione Abruzzo che, nella parte mediana, si amplia verso l'interno la zona montuosa con un'alternanza di altopiani e valli.

### TERRENI

Terreni calcareo argillosi nelle colline, alteranti a terreni alluvionali e morenici nelle zone pianeggianti.

### RACCOLTA

Il Montepulciano è un vitigno a maturazione tardiva quindi, tra fine settembre e inizio ottobre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affina per 24 mesi dei quali almeno 9 in botti prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti al granato con l'invecchiamento

### OLFATTO

Aroma di frutti rossi tra cui ciliegie e lamponi. Presenta anche note di prugna e sentori di spezie

### GUSTO

Pieno, secco, robusto ma vellutato, caldo e armonico

### ABBINAMENTI

Primi piatti con ragù di carne, carni rosse grigliate e al forno, agnello alla griglia, pecora al caldaro, maiale in porchetta, spezzatino di coniglio o manzo, formaggi vari, minestre e cacciagione.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

18-20°C

### GRADO ALCOLICO

13,5% vol

[Borgognotta ( 75 cl )], [13,5% vol]



Stabilimento di Cazzano  
Via L. Corradini 30/A  
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

Stabilimento di Campogalliano  
Via S.Ferrari 44  
41011 Campogalliano (MO)