



CAMILLO MONTORI



CAMILLO MONTORI

Cerasuolo D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino rosato DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo e una piccola percentuale di Sangiovese

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 110 ql

Epoca di Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Tecnica di Vinificazione: Vinificazione in bianco del Montepulciano, vale a dire con una macerazione breve delle bucce e con controllo della temperatura di fermentazione.

Bottiglie Prodotte: 10.000

Caratteristiche organolettiche: Colore tipico della ciliegia matura. Profumo intenso, fruttato e floreale.

Gusto intenso e persistente, di buon corpo e unico del suo genere.

Accostamenti Gastronomici: Ottimo con arrostiti e brodetti di pesce, salumi leggeri e carni bianche.

Azienda Agricola Camillo Montori

Via Piane Tronto, 64010 Controguerra (TE) Italy | +39 0861 809900 | info@montorivini.it | www.montorivini.it