



CAMILLO MONTORI



CAMILLO MONTORI

Colline Teramane Montepulciano D'Abruzzo
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Classificazione: Vino rosso DOCG

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo 95% - Sangiovese 5%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 90 ql./ha

Epoca di Vendemmia: Prima decade di Ottobre

Tecnica di Vinificazione: Fermentazione tradizionale in rosso con macerazione delle vinacce per 7-10 giorni. Maturazione del vino in recipienti di acciaio inox e poi affinamento in tini di legno per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Bottiglie Prodotte: 10.000

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso e di eccellente limpidezza. Profumo intenso e persistente con note di frutta rossa matura e il floreale della viola, speziato di cannella e liquirizia. Gusto pieno, di buon corpo, ottimi l'equilibrio e l'armonia con un finale morbido.

Accostamenti Gastronomici: Arrostiti, carni rosse e formaggi semi-stagionati.

Azienda Agricola Camillo Montori

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