



CAMILLO MONTORI



FONTE CUPA

Cerasuolo D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino rosato DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 100 q/l

Epoca di Vendemmia: Fine Settembre - Primi 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: 15.000

Caratteristiche organolettiche: Colore tipico colore della ciliegia matura. Profumo floreale e fruttato con sentori di marasca e sottobosco. Gusto intenso e persistente, rotondo e al tempo stesso brioso, ha la freschezza di un bianco e il corpo di un rosso giovane.

Accostamenti Gastronomici: Ottimo con arrosti e brodetti di pesce, prosciutto e melone, rane, lumache, baccalà . Bolliti e carni bianche.

Azienda Agricola Camillo Montori

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