



CAMILLO MONTORI



FONTE CUPA
Colli Aprutini Pecorino
Indicazione Geografica Tipica

Classificazione: Vino bianco IGT

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Pecorino 100%

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa per ettaro: 90 ql.

Epoca di Vendemmia: Prima decade di Settembre

Tecnica di Vinificazione: Vinificazione in bianco con pressatura soffice, chiarifica dei mosti e fermentazione in botti di rovere a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e poi in bottiglia.

Bottiglie Prodotte: 5.000

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato e floreale con sentori di erbe balsamiche, biancospino e banana. Gusto avvolgente, in bocca è molto caldo ed è supportato da una buona acidità.

Accostamenti Gastronomici: Primi robusti, carni bianche, brodetti e arrosti di pesce.

Azienda Agricola Camillo Montori

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