



CAMILLO MONTORI



FONTE CUPA RISERVA

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 100%

Sistema di allevamento: Vecchie vigne di cui parte coltivate ad alberello e parte a cordone speronato.

Resa per ettaro: 80 ql.

Epoca di Vendemmia: Inizio nella prima decade di Ottobre

Tecnica di Vinificazione: Fermentazione con macerazione delle bucce per 10-15 giorni ad una temperatura di 28-30 gradi. Svinatura e maturazione in acciaio. Invecchiamento in botti di rovere da 20 e 30 hl per 30 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Bottiglie Prodotte: 6.000

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso, tendente al granato se maturo. Profumo intenso e persistente, di grande complessità aromatica con sentori di prugne e more. Gusto pieno e rotondo al palato grazie alla sua eccezionale struttura.

Accostamenti Gastronomici: Selvaggina, brasati, carni rosse e formaggi stagionati.

Azienda Agricola Camillo Montori

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