



CAMILLO MONTORI



FONTE CUPA

Montepulciano D'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino rosso DOC

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: 95 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 per 20 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Bottiglie Prodotte: 40.000

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino molto intenso. Profumo intenso e persistente, caratteristico del vitigno di origine con una nota di buon legno misto a liquirizia e vaniglia. Gusto pieno e rotondo al palato grazie alla sua eccezionale struttura. Tipico retrogusto di mandorla amara.

Accostamenti Gastronomici: Selvaggina, brasati, carni rosse ed arrosti.

Azienda Agricola Camillo Montori

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