



CAMILLO MONTORI



FONTE CUPA

Controguerra Passerina

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino bianco DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Passerina 100%

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Resa per ettaro: 100 ql.

Epoca di Vendemmia: Ultima decade di Agosto

Tecnica di Vinificazione: Vinificazione in bianco, chiarifica dei mosti con defecazione statica e controllo della temperatura di fermentazione.

Bottiglie Prodotte: 2.000

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e fruttato, tipico del vitigno di origine, con sentori di mela verde. Gusto fresco e armonico con piacevoli note di minerali.

Accostamenti Gastronomici: Piatti a base di pesce, sformati e grigliate di verdura. Ottimo con la frittura.

Azienda Agricola Camillo Montori

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