



CAMILLO MONTORI



LENEO MORO

Controguerra Rosso Riserva

Denominazione di Origine Controllata

Classificazione: Vino rosso DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Montepulciano D'Abruzzo 80 % - Merlot 10%
Cabernet Sauvignon 10%.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 80 ql

Epoca di Vendemmia: Seconda decade di Ottobre

Tecnica di Vinificazione: Fermentazione con macerazione delle bucce per 8-10 giorni in acciaio inox ad una temperatura di 28°-30°gradi. Invecchiamento in botti di legno da 500 LT. per 18 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Bottiglie Prodotte: 2600t

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso. Profumo vinoso con sentori di frutta rossa matura tipica del Montepulciano, unito all'erbaceo tipico del Cabernet Sauvignon. Gusto ricco al palato, dotato di tannini maturi, tali da conferirgli una straordinaria morbidezza.

Accostamenti Gastronomici: Arrostiti di ogni genere, si sposa perfettamente con coniglio alla cacciatora e piccione allo spiedo.

Azienda Agricola Camillo Montori

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