

CONTROGUERRA ROSSO

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati nel comune di Controguerra, in zona collinare a 250 metri di altitudine con esposizione Sud-Est.

Terreno sciolto di medio impasto.

VITIGNO

70% Montepulciano d'Abruzzo 30% Cabernet Sauvignon Merlot. Uve allevate in contro spalliera con potatura a cordone speronato, con resa di non più di 90 q.li di uva per ettaro.

TECNICA DI PRODUZIONE

Uve raccolte a mano, dopo la pigiadiraspatura vengono avviate alla fermentazione in fermentini a temperatura controllata. Dopo la svinatura il vino appena pronto viene affinato in botti di rovere di Slavonia, segue un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

COLORE

Rosso intenso con lievi sfumature porpora.

PROFUMO

Bouquet ricco, ed intenso. Speziato con note fruttate di ciliegie ed amarene fresche.

GUSTO

Pieno, morbido, con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante.

ABBINAMENTO

Piatti di cacciagione, carni rosse, formaggi.

GRADAZIONE ALCOLICA

Mediamente 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



Underwine Società Agricola Srl

Contrada San Biagio, 2 Controguerra (TE) - Italia

lidiaeamato.com

LIDIA & AMATO