



Coste di Moro 2016

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biodinamico, Vegan

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: < 70 mg/L

Affinamento: 4 mesi in Botte di Rovere

Abbinamenti: Affettati, Cacciagione, Carni alla Brace, Formaggi Stagionati

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Si

Descrizione vino

Vincitore di numerosi premi a prestigiose fiere internazionali, Coste di Moro è un vino 100% Montepulciano d'Abruzzo da vigneti allevati ad un'altitudine compresa tra i 300 e 450 metri sul livello del mare, in parte allevato a pergola abruzzese, in parte a guyot. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i lieviti indigeni per 10/15 giorni ad una temperatura compresa tra i 25/28°C. L'affinamento del Coste di Moro avviene per 4 mesi una parte in botti di rovere e una parte in acciaio, seguiti da un affinamento in bottiglia.

Note di degustazione

Di colore rosso rubino impenetrabile, il Coste di Moro di Cantina Orsogna è limpido e di buona consistenza, al naso si riconosce immediatamente la frutta rossa e una spiccata nota di confettura di amarena, lievi note di cacao e in finale di tostatura ne completano il bouquet. In bocca è caldo, giustamente tannico, morbido, intenso, e con il caratteristico finale ammandorlato. Il Coste di Moro è ideale da consumare con piatti importanti a base di carne o cacciagione: taglieri di salumi, carni alla brace ed al forno, primi piatti con condimenti molto strutturati.