

chiaroscuro.

carta bianca

Negli Abruzzi anticamente il vitigno Montepulciano era conosciuto con altri sinonimi, in valle Peligna veniva chiamato "Cordisco".

La vicinanza ai monti, il microclima continentale ed il terreno particolarmente sassoso donavano delle caratteristiche molto particolari all'uva proveniente da questo angolo d'Abruzzo. Pratola Peligna è il luogo dove nasce questo particolare "Cordisco" caratterizzato da terreni calcarei, frutto dell'evoluzione degli imponenti massicci montuosi che circondano la vallata e da notevoli escursioni termiche, le quali insieme imprimono ai vini freschezza ed una delicata struttura tale da rendere il corpo del vino snello, rampante. Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina attraverso delle piccole cassette per essere pigia-diraspate. Il mosto "fiore" viene separato delicatamente dalle bucce nel torchio e successivamente lasciato fermentare spontaneamente dentro dei tini di acciaio.

Alla fine della fermentazione alcolica segue un periodo di affinamento sulle fecce fini di circa 3 mesi e, a seguire, il vino viene imbottigliato.

Il colore del vino si presenta rubino tenue, con appena evidenti ambrature tendenti al color cerasuolo. L'odore è dolce con note intense e predominanti di "marasca" e tiepidi odori di frutti rossi maturi.

Il gusto è molto rotondo con marcati sapori di ciliegia e bacche di rosa canina, il retrogusto si apre a multiformi e dolci e lievi toni di cannella.

Vino con marcata personalità aromatica, molto convincente nel suo insieme da abbinare a piatti freschi e gustosi.



Denominazione: Vino rosato

Zona di produzione: Pratola Peligna (AQ)

Terreno: Medio impasto, ricco di scheletro e calcareo

Altitudine: 350mt slm

Sistema di allevamento: Controspalliera

Anno d'impianto: 2006

Epoca di vendemmia: Fine ottobre - inizio novembre

Temperatura di servizio: 10-12°C