

## 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 e 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 e vinificate spontaneamente all'interno di piccoli serbatoi d'acciaio inox senza temperatura controllata fino al momento della svinatura.

L'affinamento continua in bottiglia per almeno 6 mesi. Il colore del vino si presenta rosso porpora con sfumature violacee, eleganti sentori di confettura di frutti rossi e note più speziate caratterizzano l'aroma di questo vino. Al gusto è fresco, persistente, con un tannino suadente, decisamente autentico.



**Denominazione:** Vino rosso  
**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:** 16°C