

## 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.

Il mosto viene lasciato fermentare con le bucce dentro dei tini di acciaio fino alla fine della fermentazione alcolica. Successivamente segue un periodo di macerazione sulle bucce per circa 20 giorni, infine avviene la svinatura con separazione delle vinacce dal vino nuovo ottenuto mediante un torchio manuale.

L'affinamento del vino dura circa 12 mesi nei recipienti di acciaio e successivamente in bottiglia per almeno due anni.

Il colore del vino si presenta violaceo, intenso, con appena evidenti note tendenti al color rubino.

L'odore è etereo, balsamico e intenso, con insinuanti odori di frutti rossi maturi.

Il gusto è ampio, setoso, con delicate note di freschezza e tannicità ben equilibrate.



**Denominazione:** Vino Rosso

**Zona di produzione:** Pratola Peligna (AQ)

**Terreno:** Medio impasto, calcareo e ricco di scheletro

**Altitudine:** 350mt s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Anno d'impianto:** 2006

**Epoca di vendemmia:** Fine ottobre- inizi novembre

**Temperatura di servizio:** 16-8°C