

TENUTA

CASSETTI

—— Linea Tenuta Cassetti - Montepulciano d'Abruzzo DOC ——

SCHEDA TECNICA

Nome : *Contenero*

Uve : *Montepulciano 100%*

Prima annata di produzione : *1954*

Numero di bottiglie prodotte : *18.000*

Tipo di terreno : *argilloso medio impasto*

Età delle viti : *30 anni*

Sistemi di allevamento : *Guyot semplice*

Densità dell'impianto : *9.000 piante per ettaro*

Resa per ettaro : *6.000 – 8.000 kg*

Epoca della vendemmia : *fine ottobre - novembre*

Vinificazione : *15-20 gg di fermentazione, 20-30 gg di macerazione*

Affinamento : *in bottiglia per almeno 6 mesi*

Gradazione alcolica : *13 % vol circa*

Temperatura di servizio ottimale : *16 – 18°C*

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza : *limpido*

Colore : *rubino intenso con riflessi purpurei*

Bouquet : *intenso, persistente*

Note aromatiche : *frutti rossi maturi, frutta secca, note speziate, cacao, pepe nero, liquirizia*

ABBINAMENTI

Arrosti, agnello al forno, selvaggina, formaggi stagionati



Tenuta Cassetti srl

Sede Legale : *via Landi 7-9 - 25087 Salò (Brescia - Italia)*

Sede operativa : *via F.lli Rossetti 1 - 25076 Odolo (Brescia - Italia)*

Sede produttiva : *via Coste Tronto - 64010 Ancarano (Teramo - Italia)*

Info@cantineferliga.it - www.ferliga.it

