

ANNIVERSARY - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

CHF 48.50 **inkl. MwSt.**

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2017**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 15 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Montepulciano D'Abruzzo 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 347-1-1
Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Auch mit diesem grossartigen Montepulciano beweist Collefrisio einmal mehr, welches Potential in dieser grossartigen Traubensorte steckt. Strenge Selektion im Weinberg, grosses Wissen und Können von der Lese bis zur Kelterung, die Selektion der besten Barriques eines einzigen Jahrgangs, sowie der ungebremste Drang das beste aus den vorhandenen Ressourcen herauszuholen, haben diesem aussergewöhnlichen und auf 6000 Flaschen limitierten Wein zum Durchbruch verholfen. Ein grandioser Wein für einzigartige Momente!

Degustation:
Intensives, dunkles Granatrot. In der Nase Waldbeeren, Brombeeren, Granatäpfel, Maraska-Kirschen, schwarzer Trüffel und Veilchen. Weich und samtig im Mund, tolle Struktur und grandioses Finale am Gaumen.

Ideal zu: Fleischgerichten, gut gewürzten Speisen, zu gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 10 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: in den letzten 10 Oktobertagen
Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha
Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:
Nach dem Entrappen der Trauben lange Mazeration auf den Schalen, klassische Rotwein-Vinifizierung

Ausbau:
24 Monate in Barriques, danach 12 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 5.8 g/l
Gesamtsäure: 5.7 g/l