

BIBERIUS, MONTEPULCIANO MOLISE ROSSO DOC

CHF 10.00 – CHF 16.50Preisspanne: CHF 10.00 bis CHF 16.50 inkl. MwSt.

Cantine Salvatore Azienda Agricola

Region: Molise (Ururi – Campobasso) / Italien
Jahrgang: **2012 / 2015 / 2019**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 13.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Montepulciano 100 %**
Ausbau: Stahltank

SKU: I170207.075
Kategorien: Italien, Molise - Molise, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation:
Intensives Rubinrot, mit deutlichen violetten Reflexen. Intensive Frucht, schwarze Kirschen, feine Vanille-Note. Am Gaumen kräftig und nachhaltig, mit deutlichem, aber nicht aggressivem Tannin, im Abgang fruchtig - rote Beeren.

Ideale Trinktemperatur: 18 – 20°C

Passend zu: kräftigem und rezentem Käse, Salami und Trockenfleisch, kräftigen Vorspeisen, gebratenem oder geschmortem rotem Fleisch

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: gut strukturiert und locker, 300 m. ü.d.M.
Traubenlese: Erste Hälfte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Bestockung: 4000 Reben/Ha
Reberziehung: Spalier, Guyot, Kordon
Ertrag pro Rebe: 2.0 kg
Ertrag Trauben/Wein: 60%

Fermentation:
Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von der Mazeration auf den Traubenschalen während 15 Tagen unter regelmässigem umpumpen des Tresterhutes. Fermentation bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank. Im Anschluss an die alkoholische erfolgt die malolaktische Gärung.

Ausbau:
Mind. 12 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank; gefolgt von einigen Monaten Reifung in der Flasche.