

DON DONA, MONTEPULCIANO MOLISE ROSSO DOC

CHF 19.00 – CHF 24.50Preisspanne: CHF 19.00 bis CHF 24.50 inkl. MwSt.

Cantine Salvatore Azienda Agricola

Region: Molise (Ururi – Campobasso) / Italien
Jahrgang: **2014 / 2015**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 14.0 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Montepulciano 100 %**
Ausbau: Barrique

SKU: I170407.075
Kategorien: Italien, Molise - Molise, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Don Dona ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Montepulciano Trauben die das Weingut nach der manuellen Lese zu bieten hat.

Degustation:
Intensives tiefrotes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv, mit einer Fülle an roten Früchten, mineralischen Nuancen und zarten würzige Noten. Am Gaumen kräftig und nachhaltig, mit präsentem, ausgewogenem Tannin und angenehm würzigem Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 18 – 20°C

Passend zu: Pasta und Risotti, Trockenfleisch, Aufschnitt und Salami, Braten und geschmortem rotem Fleisch, kräftigem und rezentem Käse

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: Guyot, Kordon
Ertrag pro Rebe: 1.50 kg
Ertrag Trauben/Wein: 60%

Fermentation:
Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von der Mazeration auf den Traubenschalen während mindestens 20 Tagen unter regelmässigem umpumpen des Tresterhutes. Fermentation bei kontrollierter Temperatur (max. 25°C) im Edelstahltank. Im Anschluss an die alkoholische erfolgt die malolaktische Gärung.

Ausbau:
Mind. 6 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank; gefolgt von mindestens 12 Monaten im Barrique und einigen Monaten Reifung in der Flasche.