

IN & OUT - MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC

CHF 34.50 – CHF 85.00Preisspanne: CHF 34.50 bis CHF 85.00 inkl. MwSt.

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2018**
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14 % vol
Flaschengrösse: 75 cl / Magnum (150cl)
Trauben: **Montepulciano D'Abruzzo 100%**
Ausbau: Barrique

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Streng selektiertes Lesegut aus den besten Lagen des Weinguts bildet die Basis für diesen aussergewöhnlichen Montepulciano D'Abrruzzo. Ein weiterer Vertreter der das das ganze Potenzial des Montepulciano aufzeigt und damit einen weiterer Vertreter mit dem Potential die Gilde der aussergewöhnlichen Weine von Collefrisio anzuführen.

Degustation:
Dunkles Granatrot mit leicht violetten Nuancen. In der Nase Waldfrüchte, Granatapfel, Veilchen, schwarzer Trüffel mit Gewürznoten wie Pfeffer. Am Gaumen weich und samtig, mit einer grossen Eleganz und langem Finale.

Ideal zu: Fleischgerichten und gut gewürzten Speisen oder zu gereiftem Käse.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: 10 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: Ende Oktober, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter
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 10 Monate in der Flasche

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