APPASSIMENTO, VINO ROSSO, ABBRUZZO, VDT

CHF 17.50 **inkl. MwSt.**

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2016**
Kategorie: schwerer Rotwein / Appassimento
Alkohol: 14.0 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Montepulciano D'Abbruzzo 60 %, Merlot 20 %, Sangiovese 20 %**
Ausbau: Stahltank

SKU: 256
Kategorien: Abruzzo, Italien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Mit dem „Appassimento“ präsentieren Amedeo de Luca und Antonio Patricelli, die Köpfe hinter Collefrisio, einen Wein der einen sofort begeistert. Eine Cuvèe aus an der Rebe getrockneten Montepulciano, Sangiovese und Merlot Trauben. Klassisch traditionell trifft, weich und modern.

Degustation:
Intensives Rubinrot, mit leicht violetten Nuancen. In der Nase umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutte und Veilchen unterstreichen spielerisch Noten von reifer Pflaume und eingelegten Früchten. Am Gaumen komplex, weich, mitreißend und enorm lange im Abgang.

Passend zu: Wild, Braten, kräftigen und gut gewürzten Speisen, lang gereiftem Käse

Ideale Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Bodenbeschaffenheit: lehmhaltige Mischböden, ca. 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: zweite Oktoberhälfte für den Montepulciano und Sangiovese, zweite Septemberhälfte für den Merlot
Produktion/Hektare: ca. 5 T/Ha
Haltungssystem: Tendone (Variante des Pergola Systems), Spalier (Guyot)

Fermentation:
Teilweise Trocknung der Trauben am Rebstock, nach der Lese und Entrappung der Trauben, lange Mazeration auf den Traubenschalen, danach klassische Rotwein-Vinifikation.

Ausbau:
Im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur

Technische Daten:
Restzucker: 11.0 g/l
Gesamtsäure: 5.5 g/l