



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, VIGNAQUADRA

CHF 17.50 - CHF 39.50Preisspanne: CHF 17.50 bis CHF 39.50 inkl. MwSt.

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa - Chieti) / Italien

Jahrgang: **2013** (75 cl)

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl

Trauben: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Ausbau: Stahltank / Holzfass



SKU: 349

Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

30 jährige Rebstöcke liefern das Lesegut für den Montepulciano Vignaquadra von Collefrisio.

Degustation:

Rubinrot. Intensive Noten von Beeren und Amarenakirschen, würzige Noten mit einem Hauch von Konfitüre. Am Gaumen ausgewogen, anhaltend und von exzellenter Struktur.

Passend zu: gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse

Ideale Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: ca. 10 Ha

Bodenbeschaffenheit: lehmiger Boden, gemischt mit Kalkstein, 110 - 350 m (ü.d.M.) Traubenlese: letzte Oktoberwoche, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter

Produktion/Hektare: ca. 5 T/Ha

Haltungssystem: Pergola-System, Spalier (Guyot)

Fermentation:

Klassische Rotwein Vinifizierung. Traditionell sind die Traubenschalen ca. 15 - 20 Tage in Kontakt mit der Maische.

Ausbau:

Im Edelstahltank, teilweise im Holzfass

Technische Daten:

Restzucker: 4.0 g/l Gesamtsäure: 6.0 g/l