



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, VIGNAQUADRA

CHF 17.50 - CHF 39.50 Preisspanne: 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](#) - [Abruzzo](#), [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