



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC PRESTIGE

CHF 29.00 inkl. MwSt.

Colleferio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien

Jahrgang: **2019**

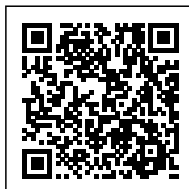
Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 14 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Montepulciano D'Abruzzo 100%**

Ausbau: Barrique



SKU: 347-1-1-1

Kategorien: [Abruzzo - Abruzzo](#), [Italien](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Degustation: Intensive rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Die Nase zeigt reife rote Früchte, Sauerkirsche, Johannisbeeren mit Vanillenoten begleitet von würzigen Noten von Schokolade und Pfeffer. Im Mund leicht Tannin haltig und anhaltend, gute Struktur.

Ideal zu: Fleisch

Serviertemperatur: 16 - 18°C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 10 Ha

Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig, 110 – 350 m (ü.d.M.)

Traubenlese: in den ersten 10 Novembertagen

Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha

Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:

Nach dem Entrappen der Trauben erfolgt die Mazeration auf den Schalen für etwa 15-20 Tage, klassische Rotwein-Vinifizierung im Stahltank.

Ausbau:

Teilweise Reifung in französischen Eichenfässern für etwa 20 Monate.

Technische Daten:

Restzucker: 2.95 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l