

SEMIS, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

CHF 31.50 – CHF 80.00Preisspanne: CHF 31.50 bis CHF 80.00 inkl. MwSt.

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien
Jahrgang: **2012** (75 cl)
Kategorie: schwerer Rotwein
Alkohol: 14.5 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl / 150 cl
Trauben: **Montepulciano D'Abruzzo 100%**
Ausbau: Barrique

SKU: 260
Kategorien: Abruzzo - Abruzzen, Italien, Rotwein, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Auf über 50 Jahre alten Rebstöcken reifen die Trauben für diesen Montepulciano d'Abruzzo. Das streng selektierte Lesegut aus den besten Lagen des Weinguts zeigt sich in diesem Wein von seiner besten Seite. Ein Rotwein der das ganze Potenzial des Montepulciano aufzeigt.

Degustation:
Dunkles Granatrot mit bläulichen Reflexen. In der Nase Waldfrüchte, Brombeeren, Granatapfel, Maraska - Kirsche, würzige Noten nach schwarzem Trüffel, Pfeffer und Nelken. Am Gaumen weich und samtig, elegant, komplex und lang im Abgang.

Passend zu: Rindsbraten & Wildgerichten, aber auch zu sehr kräftigem, würzigem Käse

Ideale Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:
Rebfläche: ca. 10 Ha
Bodenbeschaffenheit: lehm- und kalkhaltig mit felsigem Untergrund, 110 – 350 m (ü.d.M.)
Traubenlese: erste November Dekade, manuell in kleine, feste Kunststoffbehälter
Produktion/Hektare: ca. 3 T/Ha
Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:
Traditionelle Rotweinvinifikation, langer Kontakt mit den Traubenschalen

Ausbau:
24 Monate in Barriques und 12 Monate in der Flasche

Technische Daten:
Restzucker: 4.6 g/l
Gesamtsäure: 6.3 g/l