



SOTTO SOPRA - WEIN UND SAUERKIRSCHEN

CHF 16.50 inkl. MwSt.

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa – Chieti) / Italien

Jahrgang: keine Jahrgangsangabe

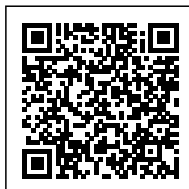
Kategorie: Süsswein / Dessertwein

Alkohol: 13.0 % vol

Flaschengrösse: 50 cl

Trauben: **Montepulciano, Sirup aus Amarenakirschen**

Ausbau: Stahltank



SKU: 261

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

„Vino ed Amarene“ ist eine lokale Spezialität der Abruzzan, wobei die Herstellungsverfahren sehr unterschiedlich ausfallen. Collefrisio verwendet ausschliesslich seinen Montepulciano d’Abruzzo und verfeinert ihn mit Sirup aus Amarenakirschen.

Degustation:

Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv, Noten nach roten Früchten & Kakao. Im Gaumen elegant, weich, frisch, angenehme und gut eingebundene Säure.

Passend zu: Gebäck, Desserts auf Schokoladenbasis & Mürbeteig mit Früchten. Hervorragend zu Blauschimmelkäse.

Ideale Trinktemperatur: 8 - 10°C

Weinberg / Reben:

Bodenbeschaffenheit: steinige Mischböden, ca. 110 – 350 m (ü.d.M.)

Traubenlese: Oktober für den Montepulciano

Produktion/Hektare: ca. 10 T/Ha (Montepulciano)

Haltungssystem: Tendone (Variante des Pergola Systems)

Fermentation:

Klassische Rotwein-Vinifikation mit Zugabe von Sirup aus Amarenakirschen

Ausbau:

Im Edelstahltank

Technische Daten:

Restzucker: 178 g/l

Gesamtsäure: 9.1