



TEN VINTAGES - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

CHF 48.50 inkl. MwSt.

Collefrisio

Region: Abruzzo (Frisa - Chieti) / Italien

Jahrgang: **2016**

Kategorie: schwerer Rotwein

Alkohol: 15 % vol

Flaschengrösse: 75 cl

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

Ausbau: Barrique



SKU: 347-1

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

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Experimentieren ist eine Art, vertraute Objekte auf eine andere Weise zu betrachten!

Und so entstand der Ten Vintages, eine Auswahl der besten Montepulciano Barriques. Dies wird durch die kreisförmige und konzentrische Umarmung dargestellt, die mit der goldenen Linie auf dem Etikett symbolisiert wird. Eine limitierte Auflage für Gaumen, die den aussergewöhnlichen Sinnesreiz lieben.

Degustation:

Intensives, dunkles Granatrot. In der Nase Waldbeeren, Brombeeren, Granatäpfel, Maraska-Kirschen, schwarzer Trüffel, mit würzigen Noten von Pfeffer und Nelken. Weich und samtig im Mund, tolle Struktur und grandioses Finale am Gaumen.

Ideal zu: kräftigen Fleischgerichten und gut gewürzten Speisen, gereiftem Käse und Wildgerichten.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Weinberg / Reben:

Rebfläche: 10 Ha

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

Traubenlese: in den letzten 10 Oktobertagen

Produktion/Hektare: ca. 3.5 T/Ha

Haltungssystem: Pergola System

Fermentation:

Nach dem Entrappen der Trauben lange Mazeration auf den Schalen, klassische Rotwein-Vinifizierung

Ausbau:

24 Monate in Barriques, danach Ausbau im Stahltank

Technische Daten:

Restzucker: 4.5 g/l

Gesamtsäure: 5.5 g/l