



**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, VIGNAQUADRA**

**CHF 17.50 - 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 - Abruzzen](#), [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