

**SEMIS, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

CHF 31.50 - 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 Rotweininifikation, 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