



**DON DONA, MONTEPULCIANO MOLISE ROSSO DOC**

**CHF 19.00 - CHF 24.50 inkl. MwSt.**

**Cantine Salvatore Azienda Agricola**

Region: Molise (Ururi – Campobasso) / Italien

Jahrgang: **2014 / 2015**

Kategorie: mittelschwerer Rotwein

Alkohol: 14.0 % vol.

Flaschengrösse: 75 cl

Trauben: **Montepulciano 100 %**

Ausbau: Barrique



---

**SKU:** I170407.075

**Kategorien:** [Italien](#), [Molise - Molise](#), [Rotwein](#), [Weine](#)

## PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Don Dona ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der besten Montepulciano Trauben die das Weingut nach der manuellen Lese zu bieten hat.

**Degustation:**

Intensives tiefrotes Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiv, mit einer Fülle an roten Früchten, mineralischen Nuancen und zarten würzige Noten. Am Gaumen kräftig und nachhaltig, mit präsentem, ausgewogenem Tannin und angenehm würzigem Abgang.

**Ideale Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Passend zu:** Pasta und Risotti, Trockenfleisch, Aufschnitt und Salami, Braten und geschmortem rotem Fleisch, kräftigem und rezentem Käse

**Weinberg / Reben:**

Bodenbeschaffenheit: gut strukturiert und locker, 300 m. ü.d.M.  
Traubenlese: Erste Hälfte Oktober, manuell in kleine, feste Kisten  
Bestockung: 4000 Reben/Ha  
Reberziehung: Guyot, Kordon  
Ertrag pro Rebe: 1.50 kg  
Ertrag Trauben/Wein: 60%

**Fermentation:**

Sanftes Pressen der Trauben, gefolgt von der Mazeration auf den Traubenschalen während mindestens 20 Tagen unter regelmässigem umpumpen des Tresterhutes. Fermentation bei kontrollierter Temperatur (max. 25°C) im Edelstahltank. Im Anschluss an die alkoholische erfolgt die malolaktische Gärung.

**Ausbau:**

Mind. 6 Monate bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank; gefolgt von mindestens 12 Monaten im Barrique und einigen Monaten Reifung in der Flasche.