



"Appassimento" Rosso

LINIE	Le Specialità
JAHRGANG	2020
FARBE	Rot
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	60% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Sangiovese
ANBAUZONE	Hügellagen auf ca. 110-350m ü.d.M. Frisa - Chieti
BÖDEN	Mischböden, lehmhaltig
ERZIEHUNGSSYSTEM	Tendone, Filare
VINIFIKATION	Rotweinvinifikation, lange Mazeration in Kontakt mit den Schalen;
AUSBAU	Edelstahl
ALKOHOL	14 % vol.
RESTZUCKER	10,40 g/l
GESAMTSÄURE	5,34 g/l
BESCHREIBUNG	Mit dem „Appassimento“ präsentieren Amedeo de Luca und Antonio Patricelli, die Köpfe hinter Collefrisio, einen Wein der einen sofort begeistert. Eine Cuvèe aus an der Rebe getrockneten Montepulciano, Sangiovese und Merlot Trauben. Klassisch traditionell trifft weich und modern.
KOSTNOTIZ	intensives Rubinrot, mit leicht violetten Nuancen; umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutte und Veilchen unterstreichen spielerisch Noten von reifer Pflaume und eingelegten Früchten; komplex, weich, sehr lang;
BEGLEITIDEE	Hervorragend zu Wild, Braten, kräftigen gut gewürzten Speisen und lang gereiftem Käse.
SERVIERTEMPERATUR	16-18 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

