



Montepulciano d'Abruzzo

LINIE	Vignaquadra
JAHRGANG	2017
FARBE	Rot
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	100% Montepulciano d'Abruzzo
ANBAUZONE	Hügellagen auf ca. 110-350m ü.d.M. Frisa - Chieti
BÖDEN	lehm- und kalkhaltig
ERZIEHUNGSSYSTEM	Pergel, Spalier
VINIFIKATION	klassische Rotweinvinifikation
AUSBAU	Edelstahl, teilweise in Holz
ALKOHOL	14 % vol.
RESTZUCKER	2,75 g/l
GESAMTSÄURE	5,48 g/l
BESCHREIBUNG	30jährige Rebstöcke liefern das Lesegut für den Montepulciano Vignaquadra von Collefrisio, das in der letzten Oktoberwoche gelesen wird. Traditionell sind die Schalen ca. 15-20 Tage in Kontakt mit der Flüssigkeit des Weins bevor dieser in Edelstahltanks und teilweise in Holzfässern ausgebaut wird.
KOSTNOTIZ	Rubinrot; vordergründige Frucht nach Amarena und Waldfrüchten, würzige Noten mit einem Hauch an Konfitüre; ausgewogen, anhaltend;
BEGLEITIDEE	Passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch und gereiftem Käse.
SERVIERTEMPERATUR	16- 18 °C
FÜLLMENGE	0,75l - 1,50 l

