



# Montepulciano d'Abruzzo DOC

LINIE	Filare
FARBE	Rot
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	100% Montepulciano
ANBAUZONE	Hügellagen auf ca. 110-350m ü.d.M. Frisa - Chieti
BÖDEN	lehm- und kalkhaltig
ERZIEHUNGSSYSTEM	Pergel
VINIFIKATION	traditionelle Rotweinvinifikation, 15-20 Tage auf der Schale
AUSBAU	Edelstahl
ALKOHOL	13,5 % vol.
RESTZUCKER	2,8 g/l
GESAMTSÄURE	5,4 g/l
BESCHREIBUNG	Montepulciano ist wohl die bekannteste Rebsorte der Abruzzen und auch jenes Gewächs, das je nach Lage die größte Bandbreite an Qualitäten hervorbringt. Der „Filarè“ von Collefrisio ist eine feine Einstiegsqualität, die durch ihren unkomplizierten Charakter von sich überzeugt und nicht schon nach einem Glas satt macht.
KOSTNOTIZ	rubinrot mit violetten Reflexen; intensiv nach Waldfrüchten und Amarenakirschen, versteckte Würzenoten; gut strukturiert, ausgewogen;
BEGLEITIDEE	Ein idealer Begleiter von Aufschnitt und mittelreifem Käse
SERVIERTEMPERATUR	14-16 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

