

Il vino dal tralcetto Montepulciano d'Abruzzo DOC



Typ: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Alkoholgehalt: 12,5%

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Geographische Lage des Weinbergs: Gemeinde Bolognano - Ausrichtung nach Westen

Bodenart: durchschnittliche Bodenmischung

Anbau-System: Pergola abruzzese 2,5x2,5 3.200 Stöcke/ha

Ertrag (Trauben pro Hektar): 120 Doppelzentner

Lese: manuell, den Reifungskurven folgend

Vinifikation: leichtes Pressen der Trauben, Maische Gärung mit den Schalen und Gärung mit kontrollierter Temperatur; Abstechen bei Erreichen der festgelegten Werte

Reifung und Ausbau: vor der Flaschenabfüllung im Stahl, und ca. 4 Monate in Eichenholzfässern, daraufhin Ausbau in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften: intensives Rubinrot mit violetten Reflexen; intensiver Duft, charakteristisch für die Primäraromen der Rebsorte; fruchtige Komponente, mit vollem und robustem Körper, gutes Gleichgewicht zwischen den Tanninen und den beim Ausbau eingesetzten Holz

Haltbarkeit in der Flasche: im Handel 2 Jahre nach der Lese; kann 3 oder mehrere Jahre in der Flasche ausgebaut werden

Serviertemperatur: 16-18°