



San Clemente Montepulciano d'Abruzzo DOC

Typ: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Alkoholgehalt: 14,5%

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Geographische Lage des Weinbergs:

Gemeinde Bolognano, Contrada Pozzo -
Ausrichtung nach Süden

Bodenart: ton- und kalkhaltig

Anbau-System: In Reihe 2,5X1 Guyot zweiseitig
2,5x1, 4.000 Stöcke/ha

Ertrag (Trauben pro Hektar): 60 Doppelzentner

Lese: manuell, den Reifungskurven folgend

Vinifikation: leichtes Pressen der Trauben,
Mazeration in Eichenbütten mit manuellem
Unterstoßen des Tresterhuts und
temperaturgeführter Gärung

Reifung und Ausbau: wird nach der Gärung 18
Monate lang in Eichenbarriques ausgebaut; noch
12 Monate Reifung inahltank und 6 Monate ruhe
in der Flasche bevor auf den Markt kommt

Organoleptische Eigenschaften: tief rubinrote
Farbe, klar und intensiv; auffälliger Lakritz- und
Waldfruchtduft; voller und robuster Körper, die
Tannin-Komponente ist im aromatischen Gefüge
der Traubensorte eingebunden

Haltbarkeit in der Flasche: kommt 3 Jahre nach der
Lese in den Handel; kann in der Flasche 10 Jahre
und länger gelagert werden

Serviertemperatur: 18°C