



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2005.

ANBAUGEBIET: Weinberge in der Gemeinde Controguerra.

REBSORTE: 100% Montepulciano d'Abruzzo.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Vorwiegend lehmig.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 120 Doppelzentner Trauben.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2,5 kg Trauben.

LESE: Von Mitte September bis Oktober.

FERMENTATION: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in Stahl-Gärtanks befördert. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 20 Tage, danach wird der Wein vom Trester getrennt und es beginnt die Reifung in Stahl.*



FARBE

Rubinrot mit violetten Reflexen.



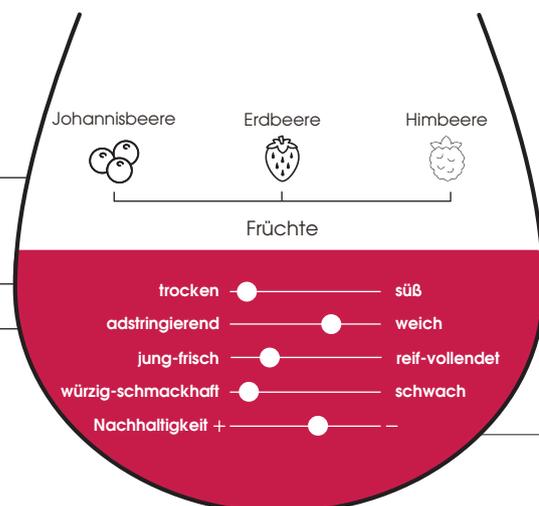
DUFT

Fruchtig, frisch mit Anzeichen von Johannisbeere, Erdbeere und Himbeere.



GESCHMACK

Würzigkeit und Weichheit verbinden sich zu einer intensiven und lebhaften geschmacklichen Wahrnehmung. Geschmeidiges und saftiges Trinkerlebnis



© 2018 Kyyes Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

*enthält sulfite

1/03/2019