



# 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.



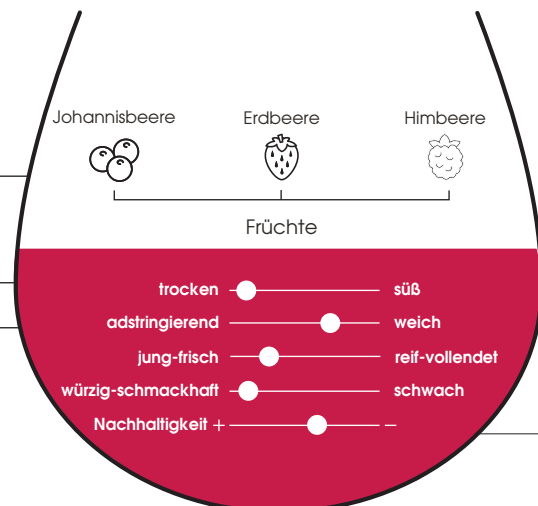
## DUFT

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