



PROPE
Montepulciano d'Abruzzo DOC

PRIMA VENDEMMIA IMBOTTIGLIATA: 2016.

ZONA DI PRODUZIONE: Weinberge in der Gemeinde Controguerra.

VITIGNO: 100% Montepulciano.

ALTIMETRIA MEDIA: 250-300 m ü.d.M.

TERRENO: Mittlere Mischung, sehr sandig.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spandradht.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 Stöcke pro Hektar .

VENDEMMIA: Mitte Oktober. Von Hand, in kleine Kisten.

FERMENTAZIONE: Nach dem Abbeeren werden die Trauben in zylindrische Gärtanks befördert, die während der Gärung für ein weiches Brechen und die Bewegung des Tresterhutes sorgen. Dieses System sorgt für einen größeren und gleichmäßigeren Kontakt zwischen Most und Schalen und erhöht die Extraktion von Polyphenolen. Die Mazerationszeiten können vier Wochen überschreiten, um die besten Ergebnisse für das Endprodukt zu erzielen. Nach der Gärung wird der Wein in großen Fässern gelagert, wo er etwa 12 Monate lang reift.*



FARBE

Intensives Rubin, fast undurchdringlich.



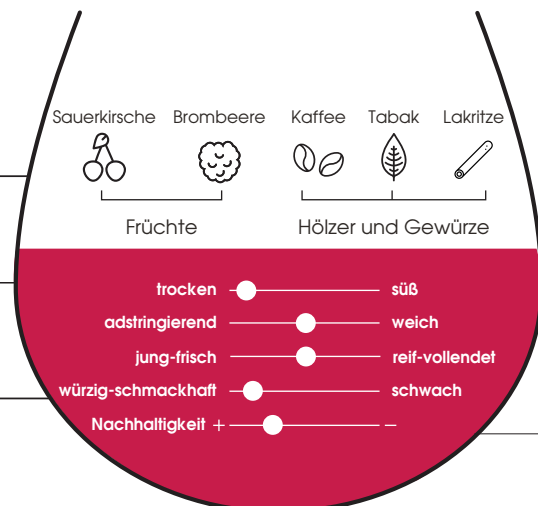
DUFT

Einhüllend und komplex mit Noten von Sauerkirsche, Kirsch und reifen Brombeeren. Dazu gesellen sich sehr charakteristische Aromen von feuchter Erde, Kaffeepulver, Tabak und Lakritze.



GESCHMACK

Voll und intensiv, hebt die Struktur Dank der runden Tannine hervor. Der Abgang saftig und von sehr guter Nachhaltigkeit.



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

*enthält sulfite