



VERSO SERA

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

ERSTE ABGEFÜLLTE LESE: 2017.

ANBAUGEBIET: Weinberge in der Gemeinde Controguerra.

TRAUBENMISCHUNG: 100% Montepulciano.

DURCHSCHNITTLICHE HÖHENLAGE: 260 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Mittlere Mischung, sehr sandig.

REBERZIEHUNG: Spanndraht.

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.000 Stöcke pro Hektar.

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 60 Doppelzentner.

ERTRAG PRO STOCK: ca. 1,2 kg Trauben.

LESE: Mitte Oktober von Hand.

FERMENTATION: In thermoklimatisierten Zement-Gärtanks. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca. 28 Tage. Die Reifung erfolgt in ca. 30 hl großen Fässern für ca. 10 Monate.*



FARBE

Intensives Rubinrot, undurchdringlich.



DUFT

Intensiver und komplexer Duft mit Noten von reifen Früchten, Brombeere und Johannisbeere, die sich in einem Gewürz-Bouquet von Tabak und Leder entfalten, typisch für die Rebsorte.



GESCHMACK

Von großem Charakter und Komplexität. Mächtig in seiner Struktur mit einem weichen und samtigen Tannin.

