

Appassimento Vino Rosso trocken Collefrisio



ANBAUGEBIET Italien/Abruzzen

PRODUZENT Collefrisio, Frisa

Amedeo De Luca und Antonio Patricelli, beide Winzer der dritten Generation, deren Familien tief in dieser Region verwurzelt sind, sind die Väter von Collefrisio. Dieser malerische Landstrich, gelegen südlich von Chieti zwischen Meer und dem Bergmassiv der Majella, blickt auf eine jahrtausendealte Weinbautradition zurück. Collefrisio verfügt insgesamt über 35 ha Rebanlagen, aufgeteilt auf drei Tenute. Die Tenuta Valle del Moro erstreckt sich über 12 ha und ist hauptsächlich mit Montepulciano- und Trebbiano-Trauben bepflanzt. Hier liegt auch der Stammsitz von Collefrisio.

REBSORTE 60% Montepulciano, 20% Merlot, 20% Sangiovese

QUALITÄT IGT

BODENART Mischböden, lehmhaltig,

VINIFIZIERUNG Ausbau Holzfass

Farbe: intensives Rubinrot, mit leicht violetten Nuancen

Duft: Umwerfende Frucht, klare Noten von Hagebutte und Veilchen unterstreichen spielerisch Noten von reifer Pflaume und eingelegten Früchten

Geschmack: Komplex, weich, sehr lang

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Sehr aromatisch, kräftiger Körper, mittleres Tannin, langer Nachhall. Mit dem Appassimento präsentieren Amedeo de Luca und Antonio Patricelli, die Köpfe hinter Collefrisio, einen Wein der einen sofort begeistert. Eine Cuvée aus an der Rebe getrockneten Montepulciano, Sangiovese und Merlot Trauben. Klassisch traditionell trifft, weich und modern.

WEINANALYSE Alkohol 14,0 % vol. R-Zucker 11,3 g/l Säure 5,28 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 3 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Wild, Braten, kräftigen gut gewürzten Speisen und lang gereiftem Käse.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG

