

Montepulciano d'Abruzzo "In & Out" DOC trocken Collefriso



ANBAUGEBIET Italien/Abruzzen

PRODUZENT Collefriso, Frisa

Amedeo De Luca und Antonio Patricelli, beide Winzer der dritten Generation, deren Familien tief in dieser Region verwurzelt sind, sind die Väter von Collefriso. Dieser malerische Landstrich, gelegen südlich von Chieti zwischen Meer und dem Bergmassiv der Majella, blickt auf eine jahrtausendealte Weinbautradition zurück. Collefriso 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 Collefriso.

REBSORTE 100% Montepulciano

QUALITÄT DOC

BODENART Lehm und Kalk

VINIFIZIERUNG Ausbau 24 Mo. Barrique

Farbe: Dunkles Granatrot, mit leicht violetten Nuancen

Duft: Das Bouquet zeigt Aromen von Kirschen, Waldfrüchten, Granatapfel, Veilchen, Leder, Kaffee, schwarzer Trüffel mit leichten Gewürznoten.

Geschmack: Am Gaumen Sauerkirsche, Holunderbeere, Leder, Nelke, Zimt, Wacholder, schwarzer Pfeffer, Mandarine, Schokolade, feines Säurespiel, gereiftes Tannin, eleganter Nachhall.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromen von roten Früchten, Gewürzen, intensiv, ätherisch, voll, harmonisch, kräftiges Tannin.

In der östlichen Kultur ist der Karpfen ein geschätztes Tier, nicht nur wegen seiner Schönheit und Farben, sondern auch wegen seiner Bedeutung, wie Ausdauer und Glück. Ein Karpfen bewegt sich immer vorwärts und er gilt als einer der stärksten und energischsten Fische. "Die Legenden hinter dem Karpfen sind immer Willensstärke und positive Veränderungen: Das bedeutet, dass jeder, der genug Willen hat, große Dinge erreichen kann."

WEINANALYSE Alkohol 14,0 % vol. R-Zucker 2,8 g/l Säure 5,7 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 15 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Hervorragend zu Fleischgerichten, gut gewürzten Speisen und gereiftem Käse.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG

