

Montepulciano d'Abruzzo "Costa al Sole"



Name:	Montepulciano d'Abruzzo "Costa al Sole"
Artikel Nr.:	2250
Hersteller:	Volpi
Herkunft:	Italien
Region:	Abruzzen
Rebsorte:	100% Montepulciano
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2020
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Intensive, rubinrote Farbe. Ausdrucksvolle Aromen von Blumen und getrockneten Früchten in der Nase. Am Gaumen weich und sanft, fruchtbetont mit runden Tanninen.
Herstellung:	Die Reben stehen auf Mischböden, die von Lehm und Sand dominiert sind. Der Ertrag beträgt bei ca. 4.500 Rebstöcken pro ha durchschnittlich rund 70 hl/ha. Die Ernte erfolgt per Hand. Nach der Ernte erfolgt eine sanfte Pressung des Lesegutes, gefolgt von einer Mazerationsperiode von 4-5 Tagen in Edelstahltanks. Danach wird der Most unter kontrollierter Temperatur vergoren. Nach einer weiteren Verfeinerung des Weines in Edelstahltanks für 6-8 Monate wird der Wein abgefüllt, bevor er nach einer weiteren Reifung auf der Flasche für den Verkauf freigegeben wird.
Hersteller-information:	Seit über 50 Jahren produziert die Kellerei Volpi mit modernster Technik und sammelt seit über 15 Jahren Erfahrungen im biologischen Anbau. Das Weingut besitzt Rebflächen in verschiedenen Provinzen Italiens wie z.B. Marken und Sizilien, wo die Sorten Inzolia, Nero d'Avola und Sangiovese angebaut werden. Gerade diese Rebsorten eignen sich hervorragend für den biologischen Anbau in der jeweiligen Region. Die Pressung und Vinifizierung des Weines erfolgt vor Ort. Alle weiteren Arbeitsschritte erfolgen in der Hauptkellerei in Tortona.
Servier-empfehlung:	Bei einer empfohlenen Serviertemperatur von 16-18°C ein ausgezeichneter Begleiter zu gebratenem und gegrilltem roten Fleisch, zu Braten oder auch feinen Pastagerichten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5% Restzucker: 3,5 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Mundus Vini für Jahrgang 2018.