



LE ANFORE®

Montepulciano d'Abruzzo



KLASSIFIZIERUNG

DOC



PRODUKTIONSGBIET

Abruzzen (Mittellitalien)



REBSORTE

Montepulciano Trauben



ALKOHOLGEHALT

13% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

1000 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach dem leichten Anquetschen und der Entbelug erfolgt die Gärung nach traditionellen Prinzipien. Es werden jedoch horizontale Drehgärungswannen verwendet und die Schalen für die Farbgebung sowie für die Aufnahme der in den Trauben enthaltenen Aromen und Substanzen sanft mazeriert. Nach der Vinifizierung wird der Wein in Edelstahlbehälter umgeschüttet, wo sein Reifungsprozess abgeschlossen wird.

FARBE

Lebhaft glänzendes Rubinrot.

BOUQUET

Anziehender Duft wegen seltener Frische, köstlicher Tannin vereint mit reichhaltigen, fruchtigen Noten, angenehme Fülle und Intensität.

GESCHMACK

Mit richtigem Grad trocken, voll, edel und ausgezeichneter Ausgewogenheit seiner Komponenten, angenehm weich und abgerundet, anhaltend auf leicht tanninhaltiger Basis.

SERVIERTEMPERATUR

Der Wein sollte mit einer Temperatur von 16° - 18° C. serviert werden.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ein ausgezeichneter Wein für alle Gerichte durch seine eigentümliche Fruchtigkeit und den angenehmen Geschmack beim Trinken. Er wird vor allem für Rotweinliebhaber empfohlen. Außerdem eignet er sich bestens für die Kombination mit schmackhaften ersten Hauptgerichten und durchschnittlich gereichten Käsen.