

SENSI

FAMILY OF WINEMAKERS SINCE
1890

Montepulciano d'Abruzzo / Montepulciano d'Abruzzo DOC

Weintrauben Montepulciano d'Abruzzo

Produktionsbereich Diese Rebsorte wird seit über zwei Jahrhunderten an den Hängen der wunderschönen Hügel der Abruzzen angebaut, verbreitete sich schnell und wird heute in allen Provinzen der Region angebaut.

Höhe 50–150 Meter über dem Meeresspiegel

Bodenart Kies-Kalkboden mit Süd-Südost-Ausrichtung.

Alkohol 13 % vol.

Fermentation Nach sanfter Pressung der Trauben erfolgt die alkoholische Gärung durch temperaturkontrollierte Submers-Cap-Mazeration in Stahltanks.

Altern Etwa fünf Monate in Stahltanks gereift.

Geschmacksnoten Rubinroter Wein mit violetten Reflexen. In der Nase hat er ein charakteristisches Aroma von Veilchen mit einem Hauch von Unterholz und Gewürzen. Am Gaumen ist er weich, strukturiert und sanft tanninhaltig.

Speisenempfehlungen Schweinekoteletts, Aufschnitt, Fleisch Arrostiticini, geschmorte Schafe.



0,75 l



Awarded
