



Terre del Corno

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.

Anbaugebiet:

die Trauben stammen aus einem einzigen 30 ha großen hügeligen Weinberg, im Herzen des Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.-Gebietes, in der Nähe der Ortschaft Roseto Degli Abruzzi.

Rebsorten:

100% Montepulciano - Trauben.

Züchtungssystem:

traditioneller Spalier-Anbau

Weinbereitung:

nach der 12-tägigen Gärung mit Schalenkontakt, lagert der Wein in Edelstahlbehältern. Danach kommt der Wein 6 – 8 Monate lang zur Verfeinerung in französischen Eichenholzfässern und dann weitere 2 – 3 Monate in den Flaschen, bevor er auf den Markt kommt.

Weincharakteristiken:

er präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Sein reiches Bukett ist fruchtig und erinnert an schwarze Kirschen, Waldbeeren. Dieser Wein ist körperreich, warm, geschmackvoll und lange anhaltend.

Serviervorschlag:

er begleitet sehr gut Pasta mit Ragout-Saucen, Spaghetti alla chitarra, Arrostitini (gegrillte Fleischspieße aus Schafffleisch), Rotfleischgerichte und mittelreifem Käse.

Serviertemperatur:

16° C.

