

Montepulciano d'Abruzzo Filaré DOC trocken Collefrisio



ANBAUGEBIET Italien/Abruzzen

PRODUZENT Collefrisio, Frisa

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

REBSORTE 100% Montepulciano d'Abruzzo

QUALITÄT DOC

BODENART Mischböden – tendenziell lehmhaltig

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft: Aromen von getrockneten Früchten.

Geschmack: Ein kompakter Wein mit charakteristischen Tanninen, die den Mund schön füllen.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromen von getrockneten Früchten. Kräftiges Tannin, voller Körper. Montepulciano ist wohl die bekannteste Rebsorte der Abruzzen und auch jenes Gewächs, welches je nach Lage, die größte Bandbreite an Qualitäten hervorbringt. Der Filaré überzeugt durch seinen aromatischen Charakter und macht nicht schon nach einem Glas satt.

WEINANALYSE Alkohol 13,5 % vol. R-Zucker 4,0 g/l Säure 6,4 g/l

ALLERGENHINWEIS enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

DEKANTIEREN

LAGERFÄHIGKEIT 10 Jahre +

SPEISEEMPFEHLUNG

Antipasti-Platte, Lamm mit Zwetschgen, Rinderrouladen, Hirschgulasch. Teigwaren mit Salami.

ZERTIFIZIERUNG/
AUSZEICHNUNG