

Filaré Montepulciano d'Abruzzo DOC trocken Collefriso



ANBAUGEBIET Italien/Abruzzen

PRODUZENT Collefriso, Frisa

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

REBSORTE 100% Montepulciano d'Abruzzo

QUALITÄT DOC

BODENART Mischböden – tendenziell lehmhaltig

VINIFIZIERUNG Stahltank

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft: Aromen von getrockneten Früchten.

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

KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE

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 Filarè" 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

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

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

AUSZEICHUNGEN Nicht bekannt.