DRINKS.

Antica Tenuta Pietramore Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOP "demeter" 2016 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802538
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Abruzzen
Abfüller	Soc. Agricola Antica Tenuta Pietramore s.s., Via Bonifica del Tronto n. snc, Ancarano (TE), Italie
Marke	Antica Tenuta Pietramore
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	28 Monate
Degustationsnotiz	ausgewogene Säure, Mineralik und Tannine. Es dominieren rotfruchtige Aromen von Kirschmarmelade, dazu gesellen sich Töne von Vanille, Leder und Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Montepulciano
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken

Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2016
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Schwein

Beschreibung

Die Antica Tenuta Pietramore liegt in den nördlichen Abruzzen, umgeben von vielfältig genutzten, landwirtschaftlichen Flächen und sanft geformten Hügeln. Die Rebberge des Weinguts umspannen eine Fläche von 70 ha und werden nach biodynamischen Prinzipien bewirtschaftet - im Portfolio der Kellerei befinden sich daher nur organische, vegane Weine. Der Montepulciano d'Abruzzo Riserva hat nichts mit der berühmten Kleinstadt Montepulciano in der Toskana zu tun, wo der Vino Nobile entsteht. Er heisst deshalb so, weil er aus der Rebsorte Montepulciano gewonnen wird, die nach dem Sangiovese übrigens die zweithäufigste Sorte in Italien ist. Die Trauben werden erst Ende Oktober gelesen und dann für knapp zwei Wochen bei 24°C eingeweicht. Der Ausbau erfolgt in drei Phasen: Zunächst sechs Monate im Stahltank, dann 18 Monate im Eichenfass und nachfolgend sechs Monate in der Flasche.