

DRINKS.

Antica Tenuta Pietramore Montepulciano d'Abruzzo DOP "demeter" 2019 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802539
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	8 Monate
Degustationsnotiz	mit Rosenblättern, roten Johannisbeeren, Brombeeren und mildem Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Montepulciano
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2019
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Schwein

Beschreibung

Die Antica Tenuta Pietramore liegt in den nördlichen Abruzzern, 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 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 ein bis zwei Wochen bei rund 25°C eingeweicht. Hierbei lässt man 20% des Safts ab (Saignée-Methode), um eine höhere Konzentration im verbleibenden Mazerat zu erreichen. Der Ausbau erfolgt in zwei Phasen: Zunächst sechs Monate imahltank und nachfolgend zwei Monate in der Flasche.