



"Re"

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DELLE COLLINE TERMANE D.O.C.



"Re"

0,75L e

3L e

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DELLE COLLINE TERMANE D.O.C.
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DER TERAMANEHÜGEL D.O.C.

Zona di produzione

Vigneti di proprietà situati sul versante sud del comune di Colonnella.

Terreni

Argillosi, di medio impasto, Poveri.
Altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

Uve impiegate

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Tecnica di produzione

Dopo la diraspatura, di uve selezionate meticolosamente e raccolte a mano in una zona particolarmente vocata per il particolare microclima, viene avviata la macerazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata (26° - 28°) per un periodo di 10-14 giorni. Dopo il primo anno di decantazione il vino viene invecchiato per 8 mesi in barriques da 225 lt. Il periodo di affinamento in bottiglia è di 12 mesi minimo dall'immissione al consumo.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con note granato.
Profumo: ricco bouquet di frutta matura con note speziate e un piacevole sentore di mandorla.
Gusto: pieno, austero, giustamente tannico, morbido ed equilibrato, tipico il sentore di liquirizia finale.

Abbinamenti gastronomici

Rappresenta l'abbinamento ideale ai piatti di cacciagione e carni di alta corte.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.
Temperatura di servizio: 18-20°C

Production area

Company-owned vineyards located in the southern area of the Municipality of Colonnella.

Soil

Clayey, medium texture, poor. Average altitude of vineyards: 250 metres above sea level.

Employed grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo

Manufacturing technique

After the stalk-stripping of grapes, carefully selected and hand-picked in an area with a very suitable micro-climate, controlled-temperature maceration (26-28°) is carried out in horizontal wine-making tanks for 10-14 days. After one-year racking, the wine ages 8 months in 225-liter barriques. It is then refined in bottles for at least 12 months before being ready for consumption.

Organoleptic features

Colour: dark ruby-red with garnet-red hues.
Fragrance: rich, ripe fruit bouquet with spicy features and a pleasant almond hint.
Taste: full-bodied, serious, rightly tannic, soft and balanced, typical final liquorice hint.

Consume with:

It is the perfect match for game dishes and farmyard meat.

Alcohol level 14,5% Vol.
Best served at 18-20°C

Produktionsgebiet

Eigene Weinberge südlich der Ortschaft Colonnella gelegen.

Böden

Lehmhaltig, mittlere Schwere, arm
mittlere Höhe der Weinberge: 250m ü.NN.

Verwendete Trauben

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Herstellungstechnik

Nach dem Abbeeren werden die sorgfältig ausgewählten und in einer besonderen, für ihr spezielles Mikroklima bekannten Zone von Hand gesammelten Trauben in horizontalen Weinbereiter bei kontrollierter Temperatur (26°-28°) für einen Zeitraum von 10-14 Tagen aufgeweicht. Nach dem ersten Jahr der Klärung altert der Wein für 8 Monate in Barriques von 225l. Die Periode der Verfeinerung in Flaschen beträgt mindestens 12 Monate vor der Ausgabe zur Konsumierung.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensives Rubinrot mit korngelber Note
Bouquet: reiches Bouquet reifer Früchte mit einer Nuance von Kräutern und einem angenehmen Anzeichen von Mandeln
Geschmack: Voll, würdig, gerecht tanninhaltig, weich und ausgeglichen, typisch der abschließende Geschmack von Lakritz.

Gastronomische Kombinationen

Ist die ideale Kombination mit Wild und Fleisch von Großvieh.

Alkoholgehalt: 14,5% Vol.
Serviertemperatur: 18-20°C

