



TENUTE BARONE di VALFORTE

Montepulciano d'Abruzzo
D.O.P.

Erzeuger:	Barone di Valforte
Herkunft:	Abruzzen Piomba, Colle Sale
Rebsorten:	100% Montepulciano
Boden:	Sandig und lehmig



Ausbau/Reife:	Lese während der letzten zehn Septembertage bis Anfang Oktober. Vergärung mit Mazeration auf den Schalen für 15 Tage. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl mit Kältestabilisierung. Ca. drei Monate Reifung in Barriques aus ungarischer Eiche.
Eigenschaften:	Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase Noten von Pflaume und Maraschino-Kirschen. Am Gaumen weich und anhaltend.
Ideal zu:	Vorspeisen, Fleisch und Käse.