



TENUTE BARONE di VALFORTE

Colle Sale
Montepulciano d'Abruzzo
Colline Teramane D.O.C.G.

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



Ausbau/Reife:	Lese während der ersten zehn Tage im Oktober. Mazeration auf den Schalen für 20 bis 25 Tage. Der Reifung erfolgt im Barrique.
Eigenschaften:	Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiver Duft von reifen roten Früchten mit würzigen Noten. Am Gaumen warmer und voller Geschmack, starke, komplexe Struktur.
Ideal zu:	Rotem Fleisch, Wild, Käse, kräftigen Soßen und Käse. Meditationswein.