

CHRONICON Montepulciano d'Abruzzo DOC

Typ: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Alkoholgehalt: 13%

Rebsorte: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Durchschnittl. Jahresproduktion: 50.000 Flaschen zu 750 ml

Geographische Lage des Weinbergs: Gemeinde
Bolognano – Ausrichtung nach Westen

Bodenart: durchschnittliche Bodenmischung

Anbau-System: In Reihe 2,5×1 Guyot zweiseitig 2,5×1, 4.000
Stöcke/ha

Ertrag (Trauben pro Hektar): 80 Doppelzentner

Lese: manuell, den Reifungskurven folgend

Vinifikation: Rotwein-Maischegärung in Edelstahltanks
zusammen mit den Schalen; die Gärung erfolgt bei
kontrollierter Temperatur und wird bei Erreichen der
festgelegten Werte abgebrochen.

Reifung und Ausbau: vor der Flaschenabfüllung in Stahl,
dann ca. 12 Monate in Barriques als zweiter Durchgang,
daraufhin Ausbau in der Flasche

Organoleptische Eigenschaften: intensives Rubinrot mit
granatfarbenen Reflexen; intensiver Duft, typisch für die
Rebsorte; voller und robuster Körper mit gut ausgewogenen
Tanninen, die nach Holz schmecken, harmonisch

Halbbarkeit in der Flasche: im Handel 3 Jahre nach der
Lese; kann in der Flasche mehr als 5 Jahre ausgebaut
werden.

Serviertemperatur: 18°C

