

## WEIN- EXPERTISE

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TERRA D'ALIGI"



ART-NR. 17311

ERZEUGER Spinelli

**CHARAKTERISTIK** Tiefes, leuchtendes Rubinrot, deutliches Aroma nach roten Früchten, florale Anklänge und Würznoten, gute Tanninstruktur bei voller Frucht und ausgewogener Säure am Gaumen, lang anhaltendes Finale.

**VERZEHRREMPFEHLUNG** Zeigt sich äußerst charmant zu reifem Käse, geschmortem Fleisch oder Wildgerichten, wie einem Wildschweinragout Abruzzo mit Kräuternudeln und Apfelwürfeln.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 18-20°C

**REBSORTE(N)** Montepulciano

**ANBAUGEBIET** Abruzzo (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 13.50 %Vol., Restzucker 4.00 g/L, Gesamtsäure 5.10 g/L, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Vergoren im Stahltank und Reifung im Barrique

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Spinelli, ICRF 15816, Via Piana La Fara 90, 66041, Atessa (Ch), Italien

**ABFÜLLER** Terra D'Aligi - Atessa - Italia