

OREDICIOTTO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Orediciotto markierte das Ende des Arbeitstages, den ich hätte erleben sollen. Heute erzählt er von einem jungen und duftenden Montepulciano mit Noten von Himbeere und Kirsche. Ein agiler und harmonischer Rotwein, der von mutig getroffenen Entscheidungen und einer Schritt für Schritt aufgebauten Zukunft spricht.

Er passt perfekt zu einfachen und würzigen Gerichten wie gegrilltem hellem Fleisch, frischem und halbgereiftem Käse sowie Wurstwaren und unterstreicht mit seiner Frische die Aromen der mediterranen Küche.

REBSORTE 100% Montepulciano

PLANZJAHR 2001

ERZIEHUNGSSYSTEM

Geneva Double Curtain.

WEINLESE

Manuelle Ernte, zweite Septemberdekade.

VINIFIKATION

Entrappung und Zerkleinerung, Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur mit ausgewählten Hefen. Mazeration 20–25 Tage, sanftes Pressen.

AUSBAU

In Edelstahl.

FARBE

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

AROMA

Noten von reifen roten Früchten, Pflaume und Kirsche, mit leichten würzigen Nuancen im Abgang.

GESCHMACK

Harmonisch, frisch und strukturiert, mit weichen und ausgewogenen Tanninen.

SERVIERTEMPERATUR 16–18°C

