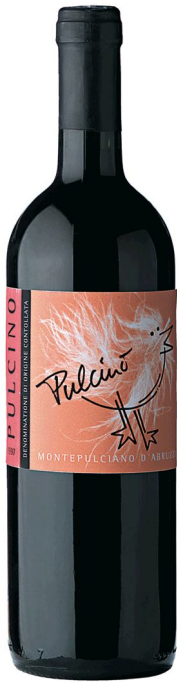


2017er Montepulciano d'Abruzzo Pulcino

Il Pulcino Abruzzen



Artikelnummer	485001-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	15-17°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Abruzzen Die Abruzzen mit einer Rebfläche von etwa 35.000 Hektar zählen als ein gebirgiges Hochland. Die Weinberge liegen östlich von Rom und ziehen sich von der Hügelspitze bis zur Adriaküste hinunter.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2017
Rebsorte	Montepulciano, Sangiovese Die Montepulciano Rebe, nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Stadt in der Toskana, ist vermutlich in den Abruzzen geboren und bekam ihren Namen von Wollhändlern aus der Toskana. Ihre Rotweine werden ihrer vollen, milden Art wegen geschätzt. Der Säuregehalt ist gering, dafür sorgt ein kräftiger Gerbstoffgehalt oft für gute Haltbarkeit. Ein Hauch von Sangiovese, der nicht höher als 15 Prozent liegen darf, ist zur Vermählung erlaubt und verleiht die Frische.
Bodenart	Kalkreiche Lehmböden.
Erzeuger	Il Pulcino "Pulcino" steht für Stubenküken, für deren Aufzucht die Abruzzen bekannt sind. Dieser hervorragende Zech-Wein wird von der Erzeugergemeinschaft Farnese Vini erzeugt, deren Schloss ein wahres Denkmal in der Region darstellt. Sie bürgt für eine zuverlässige und konstante Qualität.
Beschreibung	Rubinrote Farbe mit granatfarbenen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv, fruchtig mit Noten von Kirschen, roten Johannisbeeren und einem Hauch Vanille. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und ausgewogen, mit zarten Tanninen.
Empfehlung	Bei 18 Grad Celsius servieren. Passt sehr gut zu Speisen mit gebratenem dunklem Fleisch, Pasta oder zu Wurst- und Käse Spezialitäten. Optimale Trinkreife jetzt bis 2022.