

VILLA MEDORO

Adrano Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Erzeuger:	Weingut Villamedoro
Herkunft:	Abruzzen Atri
Rebsorten:	100% Montepulciano d'Abruzzo
Boden:	Kalkhaltiger Lehmboden



Ausbau/Reife: Die Ernte findet im Oktober statt. 25 Tage Mazeration auf der Schale. Alkoholische Gärung für 25 Tage im Stahltank, malolaktische Gärung komplett im Barrique. Veredelung im Barrique aus französischer Eiche für zwölf Monate, dann in der Flasche für weitere sechs bis acht Monate.

Eigenschaften: Kräftiges, leuchtendes granat-amaranthfarbenes Rot. Intensiver und anhaltender Duft von roten Früchten, feinen Röstaromen und Kakao. Der Adrano ist ein vollmundiger Wein mit süßen Tanninen, die ihm Eleganz verleihen.

Ideal zu: Fleischgerichten wie Schmorbraten und gereiftem, würzigem Käse.

Besonderheiten: Das Weingut Villamedoro wurde vom Gambero Rosso 2007 als „Senkrechtstarter“ des Jahres ausgezeichnet.