

VILLA MEDORO

Rosso del Duca Montepulciano d'Abruzzo DOC

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



Ausbau/Reife: Die Ernte findet Mitte Oktober statt. 22 Tage Mazeration auf der Schale. Alkoholische Gärung für 22 Tage im Stahltank, malolaktische Gärung komplett im Tonneaux. Veredelung im neuen Barrique aus französischer Eiche für zwölf Monate, dann in der Flasche für ca. vier bis sechs Monate.

Eigenschaften: Rubinrot bis Amaranthrot.
Aromen von Kirsche und roten Früchten sowie einer würzigen Holznote. Am Gaumen angenehme Tannine mit einer ausgewogenen Balance zwischen Säure und Alkohol. Beerenfrüchte mit leisen Tönen von Kakao und einer pfeffrigen Note.

Ideal zu: Anspruchsvollen Gerichten, gebratenem und gegrilltem Fleisch.

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