



TENUTE BARONE di VALFORTE

Montepulciano d'Abruzzo D.O.P. Riserva

Erzeuger:	Barone di Valforte
Herkunft:	Abruzzen Colle Sale
Rebsorten:	100% Montepulciano
Boden:	Sandig und lehmig



Ausbau/Reife:	Lesen während der ersten zehn Tage im Oktober. Mazeration auf den Schalen für 15 bis 20 Tage. Reifung für 16 bis 18 Monate im Barrique. Reift noch einige Monate nach der Ernte nach.
Eigenschaften:	Tiefrot. In der Nase waldige Noten. Am Gaumen warm, mit großer Struktur und Komplexität.
Ideal zu:	Rotem Fleisch, Wild, Käse, kräftigen Soßen und Käse.