



20134821 | 2021

PROPE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Velenosi



Italien
Abruzzen



trocken



Montepulciano



ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf über 250 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Controguerra wird dieser rubinrote Montepulciano angebaut. Nach der Gärung wird der Wein in großen Fässern gelagert, wo er etwa 12 Monate lang reift. Sein komplexer Duft lässt Noten von Sauerkirsche und reifen Brombeeren erkennen. Dazu gesellen sich sehr charakteristische Aromen von Kaffeepulver, Tabak und Lakritze.



Speiseempfehlungen

Huhn gebraten/gegrillt
Reh geschmort
Ente gebraten



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rot
Reifung im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l
Verschluss DIAM
EAN Flasche / EAN Karton 8025127001534
8025127100725

ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol
Säure 5.6 g/L
Restzucker 3.5 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Velenosi S.r.l.
63100 Ascoli Piceno



PRODUZENTEN-INFO

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-of-the-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a.

Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.