

Kriya Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio 2022

Wissenswertes

Dieser Montepulciano war der 1. Wein der Cantina Vignamadre überhaupt. Kriya bedeutet übersetzt natürliches Handeln. Für die Familie di Carlo liegt der Fokus auf der spirituellen Entwicklung des Menschen mit der Natur auf einem Weg des Miteinander. Öko-Kontrollnummer: IT-BIO-006.

Die Rebsorte Montepulciano ist seit Mitte des 19. Jahrhunderts überwiegend in Mittelitalien beheimatet. In den Abruzzen, den Marken und Umbrien nimmt sie mehr als die Hälfte der Rebflächen ein. Mit der Stadt Montepulciano in der Toskana und dem berühmten Vino Nobile di Montepulciano hat die Rebsorte aber gar nichts zu tun. Hier führt die Sangiovese Traube Regie.

In den Abruzzen genießt der kräftige Rote quasi Monopolstatus. Tiefrot, würzig, saftig und mit dezenter Säure gilt er als typischer Italiener. Der trockene Rotwein kann viele italienische Gerichte begleiten, auch aufgrund seines moderaten Preises. Neben den Alltagsweinen sind aber Winzer in der Lage, Spitzenvarietäten zu kreieren. Reinsortige DOC Montepulciano d'Abruzzo, die keinen Vergleich mehr scheuen müssen.

Anbaugbiet

Weinberg mit Süd und Süd-Ost Ausrichtung. Höhenlage: 250 m ü.M. Erziehungsform: Pergola.

Traubensorte

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Boden

Sandiger, lehmartiger, kalkhaltiger Boden.

Herstellverfahren

Ernte der Montepulciano d'Abruzzo Trauben von Hand Anfang Oktober. Mazeration mit Schalenkontakt für ca. 10 Tage bei einer kontrollierten Temperatur. Kurze Reifezeit im Edelstahltank.

Farbe

Rubinrot mit Tendenz zu violett.

Bukett

Typisch und weich mit intensiven Noten von reifen roten Früchten.

Geschmack

Trocken, vollmundig und harmonisch mit schöner Säure.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 16-17°C.

Lagerung

Wir empfehlen, den Kriya Montepulciano d'Abruzzo DOC jung zu trinken.

Serviovorschlag

Dieser Montepulciano d'Abruzzo DOC begleitet ausgezeichnet Pastagerichte, Gemüsesuppen und auch gebratenes Fleisch. Auch ein Rosso für Salami und Käse.



Spezifische Daten

Art-Nr: 6903
 Verschluss: Kunststoffkork

Alkohol: 13,00% Volumen
 Anbau: biologisch
 Gründung: 1991
 Flaschen: 200.000
 Standort: Ortona

Saure: 5,70 g/l
 EAN: 8058150740170
 Besitzer: Familie Di Carlo
 Önologe: Marco Flacco
 Weinberge: 65 ha

Restzucker: 3,50 g/l

