

Ahwas.

Montepulciano d'Abruzzo DOC Amorotti. Loreto Aprutino.

Spontan vergoren, natürliche Hefen auf der Traubenhaut, mit geringer Intervention, ungeklärt und ungeschönt. Elegant, am Gaumen fruchtig, saftige Kirschen, etwas Schießpulver in der Nase, ein Wein mit unwahrscheinlich viel Potenzial.



Name	<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>
Jahrgang	<i>2016</i>
Weingut	<i>Amorotti</i>
Land	<i>Italien</i>
Anbaugebiet	<i>Loreto Aprutino</i>
Rebsorte	<i>Montepulciano</i>
Ausbau	<i>30 Monate in neuen 50 HL Eichenholzfässern, 6 Monate in der Flasche</i>
Lagerfähig	<i>20 Jahre</i>
Alc	<i>14.00</i>
Zucker	<i>0.90</i>
Säure	<i>5.60</i>
Flaschen- volumen	<i>0.75L</i>
Produktion	<i>8800 Fl.</i>