



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	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Jahrgang	2018
Weingut	Amorotti
Land	Italien
Anbaugebiet	Loreto Aprutino
Rebsorte	Montepulciano
Ausbau	30 Monate in neuen 50 HL Eichenholzfässern, 6 Monate in der Flasche
Lagerfähig	20 Jahre
Alc	14.00
Zucker	0.19
Säure	5.50
Flaschen- volumen	0.75L
Produktion	9000 Fl.