



MONOVARIETALI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP CODICEVINO 75CL



Montepulciano d'Abruzzo DOC, Codicevino, Abruzzen, Italien

Geschmack
Trocken Süss
Fruchtig / Weich Würzig / Herb
Leicht Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang 2019

Notizen Dieser Wein entfaltet sein balsamisches Aroma von

Gewürzen, Brombeeren und Pflaumen, die dem Bouquet Komplexität und Harmonie verleihen. Im Mund dominieren zunächst Brombeere, schwarze Kirsche und Pflaume, um dann in Noten von Tabak und Nelken überzugehen. Die von den Tanninen getragene Säure und der weiche Körper beleben das Geschmackserlebnis und sorgen für einen

langen Abgang.

Vinifikation Die Gärung dauert etwa 7 bis 8 Tage. Der am Ende

der Gärung erhaltene Wein wird in Stahltanks umgefüllt, wo er einige Monate lang reift, und dann

für 8 Monate in Holzfässer lagert.

Traubensorten 100% Montepulciano

Alkohol 14.5 %

Format 75 cl

CODICEVINO

Das unternehmen Codicevino wird von italiens Flying Winemaker schlechthin beraten: Riccardo Cotarella. Dieser hatte schon bei vielen Top Weinen Italiens seine Finger im Spiel und seine Handschrift und die damit verbundene Qualität ist auch beim Weingut Codicevino klar ersichtlich. Das unternehmen Produziert moderne Weine mit klassischen Traubensorten aus den Abbruzzen.

https://www.codicevino.com/