



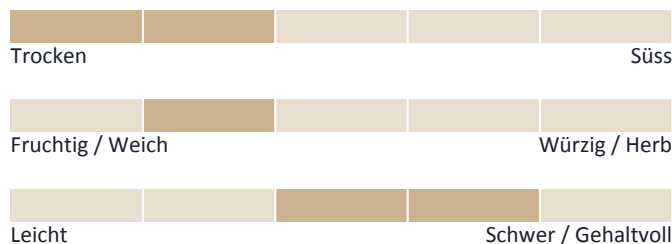
Vergani
DAL 1892

MONTEPULCIANO PIETRAMORE DEMETER **Bio**



Montepulciano d'Abruzzo DOP, Pietramore, Abruzzo, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Die Nase ist intensiv und komplex mit blumigen Noten von roten Rosen, reifen roten Früchten, Johannisbeeren und einem Hauch von leichter Würze. Ist am Gaumen weich und ziemlich tanninhaltig, aber ausserordentlich schmackhaft.

Vinifikation

Handlese, Pressung im Tank und Mazeration für 7-15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 24/26 Grad. Abstich (saignée) von 15/20%, um mehr Fülle, Extrakt und Farbe zu erhalten. Ausbau im Stahltank für mind. 6 Monate und dann 2 Monate in der Flasche.

Traubensorten

100% Montepulciano

Alkohol

14 %

Format

75 cl

PIETRAMORE

Wein ist das Sprachrohr für ein empfindliches Gleichgewicht, das Himmel, Erde und Mensch in Einklang bringt. Biodynamische Landwirtschaft, Respekt vor der Umwelt und den Zyklen der Natur, Düngung und Anbaumethoden, die auf Energieflüssen und Strömungen basieren: alles zielt darauf ab, die typischen Eigenschaften der Pflanzenarten hervorzuheben und wird zur reinen Philosophie. Der Boden und das Leben, das sich auf ihm entwickelt, werden zu einem einzigen System: Mensch und Natur gehen eine tiefe Verbindung ein, um die Gesundheit der Erde zu fördern, das Ökosystem zu erhalten und ein Produkt entstehen zu lassen, das zum geistigen Symbol einer kosmischen Verbindung wird. Philosophie Tenuata Pietramore

<http://www.anticatenutapietramore.com>