



Vergani
DAL 1892

MONTEPULCIANO RISERVA PIETRAMORE DEMETER



Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva, Pietramore, Abruzzen, Italien

Geschmack	
Jahrgang	2014
Notizen	Getrocknete Blumen, rote Fruchtkonfitüre, Anklänge von Vanille und Leder. Im Mund intensiv, anhaltend und vollkommen harmonisch. Perfekt ausbalancierte Säure und Gerbstoffe. Diese Reserve drückt die ganze Authentizität und Typizität der Trauben Montepulciano und damit der Abruzzen aus.
Vinifikation	Handlese Ende Oktober/Anfang November, Mazeration für 10/15 Tage bei 24 Grad. Ausbau: 6 Monate in Edeltanks und 18 Monate in französischen Barriques.
Traubensorten	100% Montepulciano
Alkohol	15 %
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>