

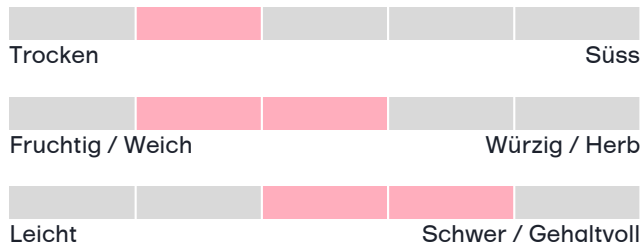


DECIMO MONTEPULCIANO MOLISE DOP CLAUDIO CIPRESSI



Molise rosso DOP, Cipressi, Molise, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Intensives Rubinrot; kühler, etwas tabakiger und getrocknet-fleischiger Duft nach schwarzen Beeren. Am Gaumen wunderbar harmonisch ausgewogen, wiederum mit viel schwarzen Beeren.

Begleitend zu

Pasta, mediterrane Vorspeisen, Käse

Vinifikation

Mazeration des Mostes in Kontakt mit den Schalen für mindestens 5 - 6 Tage. Ausbau: ca. 1 Jahr imahltank.

Traubensorten

100% Montepulciano

Alkohol

13.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 6 Jahr(e) ab 2022

CIPRESSI

In den Hügeln von Molise, an der Grenze zu den Abruzzen, auf einer Erhöhung von der man das Meer und die nahe gelegenen Inseln sieht, stehen die Weinberge der Familie Cipressi. In den dreissiger Jahren begann der Grossvater Antonio mit der Weinherstellung aus den Trauben Montepulciano, Trebbiano und Tintilia. Heute wird die Tradition in der dritten Generation weitergeführt. Höchste Aufmerksamkeit und Energie wird dem Anbau von Reben, der Anpflanzung neuer Weinberge sowie der stetigen Verbesserung der Qualität gewidmet. Im Laufe der Jahre engagierte sich der Vater Nicolino zunehmend für die Verwendung der autochthonen Rebsorte von Molise: die Tintilia. Mittlerweile ist die Familie Cipressi der grösste Produzent dieser seltenen Sorte, die nur 3% der regionalen Traubensorten deckt. Cipressi darf sehr wohl als Retter des Tintilia betrachtet werden.

<http://www.claudiocipressi.it>