

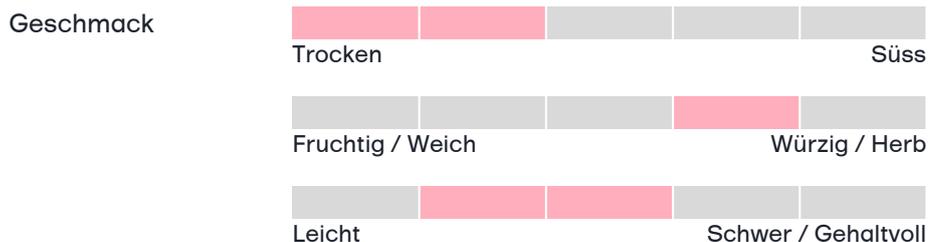


Vergani

MONOVARIETALI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP CODICE VINO



Montepulciano d'Abruzzo DOC, Codicevino, Abruzzen, Italien



Jahrgang	2017
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/>