# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP RISERVA DEMETER PIETRAMORE 75CL

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

| | |
|---|---|
| Geschmack | Trocken – Süss |
| | Fruchtig / Weich – Würzig / Herb |
| | Leicht – Schwer / Gehaltvoll |
| Jahrgang | 2016 |
| 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 Edelstahltanks 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