



"Sistina" Montepulciano 2016

Citra



Artikel Nr.	07070
Land	Italien
Herkunft	Abruzzen - Hügellagen rund um das Dorf Villa Torre
Rebsorte	Montepulciano (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Die von Hand geernteten Trauben werden entrappt und auf der Maische vergoren. Danach Reifung in erst- und zweitbelegten Barriques für ca. 10 Monate.
Boden	Sandige Böden mit steinigem Untergrund
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Konzentriert mit schöner Komplexität. In der Farbe rubinrot mit kräftig fruchtigem Bouquet nach Kirschen, Gewürzen, Veilchen und Lakritz. Gute Struktur mit fülligem Körper, langanhaltend mit weicher Tanninstruktur und fein abgestimmten Holznoten.
Empfehlung	Antipasti, zu vielen Hartkäsesorten und Gegrilltem
Über den Winzer	Citra ist eine der bekanntesten Genossenschaften Italiens. Aber Citra ist nicht nur Kellerei, sondern eine zentrale Beratungseinrichtung. Agraringenieure und Oenologen unterstützen die Bauern bei der Anpflanzung und Bearbeitung der Weinberge. Seit der Oenologe Romeo Taraborelli als Betriebsleiter gewonnen wurde, konnten die Qualitäten deutlich gesteigert werden. Sowohl der Montepulciano als auch der Cerasuolo Rosé der Linie Sistina (= Palio) wurden im Gambero Rosso 2006 mit 2 Gläsern ausgezeichnet.