



Montepulciano d'Abruzzo

Citra

Artikel Nr.	07075
Land	Italien
Herkunft	Abruzzen - ausgesuchten Hügellagen der Provinz Chieti
Rebsorte	Montepulciano (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Ausbau	Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet. Nach dem Entrappen schließt sich eine klassische Maischegärung an.
Boden	Mineralische und tiefgründige Böden
Füllmenge	1,00 l
Beschreibung	Der Wein zeigt sich in einem dunklen Rubinrot. In der Nase offenbart er ein kräftiges und erdiges Bukett mit Anklängen von getrockneten Pflaumen. Am Gaumen weich und saftig. Ein runder und geschmackvoller Wein mit langem Abgang.
Empfehlung	Rotem Fleisch und mittelkräftigem Käse
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.