



W e i n - E x p e r t i s e

„Roggio Antico“ Montepulciano d’Abruzzo

Art.-Nr.: 51 50 14



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Abruzzen, nördlich und südlich von Pescara
JAHRGANG:	2020
ERZEUGER:	Vinicola Bove, Avezzano
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	100% Montepulciano
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet im Edelstahltank statt.
BEURTEILUNG:	Weicher, eleganter Rotwein mit nuancenreichem Duft.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu allen gut gewürzten Braten- und Wildgerichten.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 12,5 % vol. Restzucker: 3,0 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

An den sonnigen Hängen der Abruzzen wird seit alters her viel Wein angebaut, aber nur ein Bruchteil der Produktion entfällt auf DOC Wein, davon wiederum der Hauptanteil auf den Montepulciano d’Abruzzo. Diese einheimische Rebsorte liefert auch den kirschroten Cerasuolo. Ihr Name gibt zu Verwechslungen mit der gleichnamigen Stadt in der Toskana Anlass. Man nimmt an, dass sie von Wollhändlern aus der Toskana so getauft wurde.

Montepulciano d’Abruzzo, aus der Gegend von Avezzano, aus der Provinz L’Aquila, zeichnet sich durch eine bei Rotweinen Mittelitaliens seltene Rundheit aus, die seinen Gerbstoffgehalt mildert, aber seine Langlebigkeit nicht beeinträchtigt.