



Montepulciano d'Abruzzo DOC 2023

Tief rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. In der Nase zeigen sich Rosen, zarte rote Früchte wie Johannisbeere und Himbeere, Pfeffer, Nelke sowie Akzente von Garrigue. Am Gaumen mittelgewichtig, samtig, mit Anklängen von Kirsche, Heidelbeere und Lakritze. Frische und energiegeladene Tannine durchziehen den gesamten Schluck.

Produzent	Fattoria La Valentina
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Abruzzen
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2031
Traubensorten	Montepulciano
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322175
Passt zu	Apéro, Grilladen, Pasta
Bewertungen	James Suckling 92/100 Falstaff 92/100



Vinifikation

Gärung und Mazeration für etwa 10 Tage in Edelstahltanks. Für etwa 18 Monate reifen 80 % des Weins in Edelstahltanks, während die verbleibenden 20 % in 25-hl-Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut werden.

Geschichte

Die Weine der Linea Classica bilden das pulsierende Herzstück von La Valentina - sie stellen die zahlenmäßig bedeutendste Auswahl dar und entspringen der Überzeugung, dass unsere Weine ihre Rebsorten authentisch widerspiegeln sollen. Ihr Stil verbindet Tradition mit Moderne und vereint Zugänglichkeit mit innerer Komplexität.

