



## **Cadetto Montepulciano d'Abruzzo DOC**

<b>Ertrag pro ha:</b>	12t/ha
<b>Rebsorte (n):</b>	Montepulciano
<b>Erziehung:</b>	traditionelles Pergola-System
<b>Ausbau:</b>	Ernte erfolgt per Hand im Oktober, mit genauer Traubenselektion. Die Gärung erfolgt bei 28 Grad mit einer regelmäßigen Bâtonnage von Hand mit einer anschließenden Mazeration von 7 Tage im Zementtank. Nach einer malolaktischen Gärung erfolgt der Ausbau für weitere 18 Monate im Zementtank und anschließend 6 Monate in 500l Holzfässern.
<b>Daten:</b>	
<b>Alkohol:</b>	13 %
<b>Beschreibung:</b>	Der Wein ist intensiv Rubinrot, mit intensiven Aromen von kleinen roten Früchten (Blaubeeren), mit feiner Würze und einem Hauch Schokolade. Er hat einen vollen Körper, ist druckvoll mit Noten von roten Früchten, Schokolade und fein eingebundenen Tanninen.