



## **Poder Castorani Montepulciano d'Abruzzo DOC – Riserva**

<b>Lage:</b>	Castorani, bis in den Gemeindebezirk von Alcamo in einer Höhe von 340m, mit einer Süd-West-Ausrichtung
<b>Ertrag pro ha:</b>	8t/ha
<b>Rebsorte (n):</b>	Montepulciano
<b>Erziehung:</b>	Traditionelles Pergola-System
<b>Ausbau:</b>	Ernte erfolgt per Hand Anfang November, mit genauer Traubenselektion. Die Gärung erfolgt mit einer regelmäßigen Bâtonnage von Hand im Zementtank. Die malolaktische Gärung erfolgt während der Mazeration der Trauben. Der anschließende Ausbau erfolgt dann für 12 Monate ‚sur lies‘ in Holzfässern und im Anschluss für 6 Monate im Zementtank. Dann reift er nochmals 15 Monate auf der Flasche bevor er in den Verkauf geht.
<b>Daten:</b>	
Alkohol:	14,5 %
<b>Beschreibung:</b>	Der Wein zeigt sich tief Granat-Rot mit rubinroten Reflexen, mit Aromen von würzigem Lakritz, kleine Waldfrüchten, Anklängen von Vanille, Schokolade. Der Wein ist dicht und kraftvoll am Gaumen, hat seidige elegante Tanninen, einen präsenten Abgang mit Noten von gereiften Früchten und Tabak.