
Colle Maggio

Montepulciano d'Abruzzo - Riserva DOC

The Family Estates – Federico de Cerchio

Zur 'The Family Estates' gehören zwei Weingüter in den Abruzzen: Idi di Marzo und Torre Zambra, gegründet 1961 von Laurentino De Cerchio. Die Weingüter stehen für außerordentliche Qualität in den besonderen Terroir.

Diese Regionen gehören dank des unvergleichlichen Mikroklimas zu den besten Weinanbaugebieten der Welt. Mit dem Meer und den Bergen vor der Tür ist das Klima von starken Temperaturschwankungen geprägt, jeweils von Tag zu Nacht aber auch von Sommer zu Winter. Das ist das Geheimnis hinter der ausgeprägten Aromatik dieser Weine.

Heute wird das Weingut von Federico, dem Enkel von Laurentino, geführt. Er möchte den besonderen Charakter der alten Reben, das typische Aroma der Region und die Authentizität des Terroirs erhalten und herausstellen. Um seine Philosophie zu verwirklichen vergärt er alle seine Weine spontan (wilden Hefen). Die Reifung erfolgt in Zementtanks und Holzfässern (Tonneau) um eine gleichbleibende Temperatur zu gewährleisten. Jede einzelne Flasche Wein ist purer Ausdruck des besonderen Terroirs.

Anbaugebiet: Villamagna, Abruzzen/Italien

Boden: Lehm- und Kalksandstein

Rebsorte: Montepulciano

Alkohol: 14 % Vol.

Lagerdauer: bis zu 15 Jahre

Restzucker: 0,4 g/l

Säure: 5,5 g/l

Serviertemperatur: 18 - 20 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Ausbau: Mazeration der Trauben für 45 Tage
Kontrollierte Vergärung bei 28 - 30 °C
Reifung in Zementtanks für 6 Monate
Reifung in Holzfässern für 15 Monate
Weitere Reifung von 6 Monaten auf der Flasche

Charakteristik: Tiefrote Farbe. Raffinierte Aromen von reifen roten, Früchten, Himbeere und Herbstlaub. Feine Gewürze, dazu Noten von Kaffee, Tabak und Kakaopulver. Ein Vollmundiger Wein, gut strukturiert aber niemals aggressiv. Eine atemberaubende Balance.

Passend zu: Kalbsfilet mit knusprigem Speck und dunkler Sauce.

