



COLLEFRISIO



“MORUS” MONTEPULCIANO D’ABRUZZO

Regio : Abruzzo

Artikel : 857

Appellatie : DOC

Producent : Azienda Agricola Collefrisio

Druif : 100% Montepulciano

Montepulciano is niet alleen een druivensoort, maar ook een plaatsje in Toscane waar ze waar wijn maken van de sangiovese druif.

Haal deze twee dus niet door elkaar. De druif montepulciano is een beetje boers: hij heeft stevig, donker en vlezig fruit, veel structuur en tannine. Toch zijn de wijnen die men ervan maakt vaak vol, zacht en sappig. Omdat hij laat rijpt en een lang groeiseizoen heeft staat Montepulciano nooit veel noordelijker aangeplant dan in de Abruzzo. Lager gelegen is hij wijd verspreid, de druif komt in een twintigtal Italiaanse provincies voor in de Marken, Abbruzzo en Puglië.

Men maakt er jonge, fruitige wijnen van, maar ook serieuze riserva's die een lang leven zijn beschoren.

Oorsprong :

De 50 jaar oude wijngaarden liggen aan de voet van de Majella bergen dichtbij Frisa in de Abruzzo.

Vinificatie, rijping en omschrijving :

Oogst : laatste week van oktober De druiven ondergaan een maceratie met de schil gedurende 20 dagen. Fermentatie in temperatuur gecontroleerde inox vaten (25-28°) daarna malolactische fermentatie (20°) en rijping gedurende 1 jaar in eiken vaten.

Deze robijnrode wijn die geurt naar zwart bosfruit en kruiden heeft een droge en intense, sappige afdronk en past zeer goed bij konijn, gebrad, rosbief, lams- en rundsvlees

Serveertemperatuur : 16-18°C

Bewaarpotentieel : 8 à 10 jaar na het oogstjaar

Alcoholgehalte : 14%