





REMONTI
A B R U Z Z O

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vitigno / Rebsorte / Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 18°C.



Macerazione a temperatura controllata per una settimana circa. Affinamento in vasche di cemento e botti di rovere francese.

Di colore rosso rubino con riflessi granato. Il profumo è intenso, abbastanza persistente, fruttato (frutto rosso e sentori di visciole) e con un delicato tocco speziato. È un vino di corpo, giustamente tannico e ben equilibrato, abbastanza intenso e persistente, pronto per essere bevuto subito.

Ottimo in abbinamento con tutti i piatti della tradizione italiana: funghi, carni e formaggi.

Temperaturgesteuerte Mazeration für ca. eine Woche. Reifung in Zementtanks und französischen Eichenfässern.

Rubinrote Farbe mit Granatreflexionen. Das Aroma ist intensiv, ziemlich anhaltend, fruchtig (rote Früchte und ein Hauch von Viskose) und mit einem zarten würzigen Touch. Es ist ein vollmundiger Wein, zu Recht tanninhaltig und ausgewogen, ziemlich intensiv und anhaltend, bereit, sofort getrunken zu werden.

Hervorragend in Kombination mit allen traditionellen italienischen Gerichten: Pilze, Fleisch und Käse.

Temperature-controlled maceration for about a week. Aging in cement tanks and French oak barrels.

Ruby red in color with garnet reflections. The aroma is intense, quite persistent, fruity (red fruit and hints of "visciole") and with a delicate spicy touch. It is a full bodied wine, rightly tannic and well balanced, quite intense and persistent, ready to be drunk immediately.

Excellent in combination with all traditional Italian dishes: mushrooms, meats and cheeses.