



AMORINO Montepulciano d'Abruzzo DOC – Riserva

Lage:	Castorani, bis in den Gemeindebezirk von Alcamo in einer Höhe von 340m, mit einer Süd-West-Ausrichtung
Ertrag pro ha:	8t/ha
Rebsorte (n):	Montepulciano
Erziehung:	Traditionelles Pergola-System
Ausbau:	Ernte erfolgt per Hand in der zweiten Oktoberhälfte, mit genauer Traubenselektion. Die Gärung erfolgt bei 30 Grad mit einer regelmäßigen Bâtonnage von Hand und dann für 40 Tage 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.
Daten:	
Alkohol:	14,5 %
Beschreibung:	Der Wein zeigt sich tief Granat-Rot mit Rubinroten Reflexen, mit intensiven Aromen von würzigem Lakritz, kleine Waldfrüchten, Anklängen von Vanille, Schokolade und welker Rose. Der Wein ist dicht und kraftvoll am Gaumen, hat seidige Tannine, einen sehr langen geschmeidigen und präsenten Abgang mit Noten von gereiften Früchten und Tabak.