



Art.-Nr.: 47003

## CANTINE SPINELLI LA TESSA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

<b>REBSORTEN</b>	Montepulciano, Sangiovese
<b>HERKUNFT</b>	Italien
<b>ANBAUREGION</b>	Abruzzen
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Denominazione di origine controllata (DOC)
<b>FLASCHEGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,5 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	6,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	15-16
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	8004129010119
<b>AUSBAU</b>	90% Montepulciano d'Abruzzo, 10% Sangiovese

### BODEN

Im Herzen der Provinz Chieti, zwischen dem Maiella-Massiv und der Adria. Mediterranes Klima mit großen Tag- und Nacht-Temperaturunterschieden durch die Höhe der Weinberge und die nahe Küste. Hügelig, mit einer durchschnittlichen Höhe von 230 Metern über dem Meeresspiegel, mit meist kalkhaltigem Lehmboden.

### BESCHREIBUNG



Mazeration auf der Beerenschale bei kontrollierter Temperatur, dann reifung und Verfeinerung in Edelstahltanks.

Rubinrot mit brillanten violetten Reflexen. Großzügiges Aroma von roten Früchten und zarten Gewürznoten. Mit guter Struktur, weich, ausgewogen und mit guter Länge.

Idealer Partner für die typisch mediterrane Küche, passt sehr gut zu den ersten Gängen mit Saucen auf Fleischbasis und zu roten und weißes Grillfleisch. Hervorragend zu verschiedenen mittelreifen Käsesorten.