

Vinaioli

Tritano Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC



Houtgelagerd broertje van de **Aufinum** Montepulciano d'Abruzzo, het is nuttig ook die even op te zoeken voor info over streek, druif en basikenmerken..

De druif voor deze Montepulciano gedijt in behoorlijk **rijke kleirijke gronden** en kent een matige (gereduceerde) opbrengst van 70-90 quintali/ha, wat minder dan **één fles wijn per m²** oplevert). Langere **skinmaceratie** en alcoholfermentatie in inox tanks gedurende 18 tot 21 dagen voor de **juiste extractie** van polyfenolen, tannines, antioxidanten en smaakstoffen van fruit, Verder volgen de **malolactische** fermentatie en ook 6 maanden **rijping in de tank**. Dan wordt de wijn overgeheveld naar **grote eikenhouten fusten** voor een periode van **tien tot twaalf maanden**, naargelang de jaargang.

Te serveren bij **krachtige en karaktervolle maaltijden**. Waarom niet eens beginnen bij een lekkere entrecote natuur, eventueel met in boter gebakken champignons? In het algemeen goed bij sterk gekruide gegrilde, gebraden (arrosto) en geroosterde vleesgerechten. En bij belegen kazen.

Relatief fris schenken (16-18°C), zet hem indien nodig dus even in de koelkast.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be