

Vinaioli

Talamonti Conte di Lucca Montepulciano d'Abruzzo DOC



Monocépage van **Montepulciano d'Abruzzo** druif uit de gemeente Loreto Aprutino. Ondergrond bestaat uit stenen en kalk wat een de drainage ten goede komt. De druivenstokken zijn aangeplant op 300m boven het zeeniveau wat de zuren ten goede komt.

De druiven worden midden oktober geoogst, dan volgt een temperatuur-gecontroleerde fermentatie op de schillen in RVS tanks gedurende 10 dagen met periodiek oppompen van het sap. Nadien **rijping van 6 maanden** in grote Franse vaten (34hl) en een korte rustperiode in de fles.

Diepe robijnrode kleur met een paarse schijn. **Intens bouquet van rijp rood fruit met zachte houttoetsen.** Aangename smaak, zachte tannines en een lange fruitige afdronk.

Drinken bij pasta, barbecue, stoofgerechten, verse kazen, kip, charcuterie op 18°C.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

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