

# Vinaioli

## Montepulciano d'Abruzzo Idi di Marzo DOC



Monocepage van **Montepulciano d'Abruzzo** uit de gemeente Villamagna. Relatief hoge opbrengst van 11 ton/ha wat overeenkomt met ongeveer 1 fles (0.75l) per m<sup>2</sup>.

De druiven worden midden oktober geoogst, fermentatie en **lange maceratie in geëmailleerde cementen** kuipen bij gecontroleerde temperatuur. Rijping in de fles gedurende minstens zes maanden in een geklimatiseerde ruimte.

Dieprood met een paarse schijn. **Intens parfum, rijp fruit, zoethout en zachtjes gebrand.** Aangename smaak, behoorlijk lange fruitige afdronk.

Droogextract 34 gr/l, restsuiker 2 gr/l, zuurtegraad 5,7.  
Drinken bij pasta, vlees op de barbecue, gerijpte kazen, kip, charcuterie.

Vinaioli

Handelskaai z/n  
3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)