

Vinaioli

Montepulciano d'Abruzzo DOC Colle Maggio



Montepulciano d'Abruzzo monocépage mét **behoorlijk wat houtlagering**. Hij valt meteen op door zijn **inkzwarte ondoorzichtige** kleur. Hij ontstaat na een **rigoureuze selectie** van kwaliteitsdruiven van de fameuze Colle Maggio heuvel in Villamagna, **zuidoost** georiënteerd, op zo'n **200 meter** boven de zeespiegel, de oogst vindt plaats begin oktober.

Fermentatie in **inox** vaten op **relatief hoge temperatuur** (28-30°C). De schillen worden **lang gemacereerd**: gedurende 45 dagen, dat is zowat het dubbele dan gebruikelijk bij rode wijn. Vervolgens volgt een **rustperiode** van een jaar in **geëmailleerde cementtanks**, een veroudering gedurende **15 maanden** in matig tot flink gebrande **tonneaux** van Franse en Sloveense eik (20% nieuw, 80% tweedejaars), en minstens 4 maanden **stabilisatie** in de fles.

Intense neus, **bosfruit, tabak en cacao**. **Complexe** smaak, zacht en rond. Aan het eind wat **chocolade** en **amandebitter**, zeer typisch voor de Montepulciano d'Abruzzo. Deze druif lijkt uit het getoaste hout extra veel **vanille** te extraheren; tegelijkertijd geeft de branding ook veel **pit**. Een interessante tegenstelling tussen zacht én een beetje scherp in één en hetzelfde glas...

Alcoholgraad 14%, restsuiker 2,9gr/l, zuurtegraad 5,80 gr/l, gewicht droge stof **zowaar 35 gr/l**.

Opdienen bij 18-20°C. Bewaarpotentieel: 10 jaar.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

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