

Vinaioli

Torre Zambra - Colle Maggio Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC



Deze **Montepulciano d'Abruzzo monocepage** komt voort van **uiterst goed verzorgde druiven en een lage opbrengst**, waarvan de **diepe en donkere kleur** getuigt. Dit alles op de Colle Maggio heuvel in Villamagna, op een hoogte van **200 m** boven de zeespiegel, zuid-oost gericht, bestaande uit een ideale **kalk-leem** bodem. De druiven worden in de tweede helft van oktober geplukt in kleine houten kisten en in de cantina **manueel geselecteerd**.

Fermentatie in inox kuipen bij 28 - 30 °C, **uiterst lange maceratie** van liefst **45 dagen** voor de maximale extractie van kleur. Eerst 12 maanden verfijning in geëmailleerd cement, daarna **20 maanden rijping in tweedejaarse Franse en Sloveense tonneaux**, en dan nog minstens 6 maanden flessenrust.

Het resultaat is deze echt goede rode bewaarwijn (**potentieel: 15 jaar**). Geraffineerde neus, bosbodem, rijp fruit, **frambozen en kruiden, koffie, tabak en cacao**. Veel body in de mond, structuur zonder agressief te zijn. **Rond en evenwichtig**, met wat houterige kruiden aan het einde.

Vinaioli

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

KWART gcv

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