

2018 NOBU Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Vignamadre | Abruzzen

Die Weine der NOBU Linie sollen mit Geradlinigkeit und viel Körper bestechen. Deshalb werden die Montepulciano-Trauben vollreif gelesen und dann in gleichen Teilen in Zementtanks, Amphoren und Eichenfässern vergoren. So kann die komplette Konzentration aus den Trauben gezogen werden und das Ergebnis ist ein kraftvoll-würziger aber weicher Rotwein. Speiseempfehlung Zu geschmorten Fleischgerichten, aber auch zu lange eingekochtem Gemüse.



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	schwarze Kirsche, Vanille, Röstaromen
Geschmack	gut eingebundene Säure, reifes Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Amphore, Betontank
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Salsiccia, Porchetta, Rosmarinkartoffeln

Produzent

VignaMadre ist ein Unternehmen, das aus der Leidenschaft, der Forschung und der langjährigen Erfahrung der Familie Di Carlo entstanden ist, die seit 1830 Winzer und seit 1991 Pioniere des ökologischen Anbaus sind. Die Weine werden aus autochthonen Rebsorten gewonnen, die ihre tiefgreifenden sorten- und gebietsspezifischen Eigenschaften bewahren. VignaMadre interpretiert die authentische, lebendige und wilde DNA eines jeden Weins durch ihren hohen Qualitätsstandard und maximalen Umweltschutz. Auf diesem Prinzip des "produktiven Humanismus" beruht die Art der Familie Di Carlo "Winzer" zu sein.

Gründungsjahr 1830

Anzahl der Mitarbeiter 12 Angestellte

Rebfläche 150 Hektar, 75 mit roten und 75 Hektar mit weißen Trauben

Zahl produzierter Flaschen 800 000

Rebsortenspiegel Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino, Passerina, Trebbiano d'Abruzzo, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Cococciola, Cerasuolo d'Abruzzo

Vigna Madre | Via Stortini, 32 | IT 66026 Villa Caldari (CH)