

2019 Becco Reale Montepulciano d'Abruzzo DOP BIO Vegan

Vignamadre | Abruzzen

Das Symbol für die Linie "Becco Reale" von Vignamadre ist die Waldschneepfe, die als "Königin der Wälder" nur in gesunden, unberührten Gebieten lebt und somit für die Gesundheit des Bodens und die Umweltschutzethik von VignaMadre steht. Der Montepulciano d'Abruzzo ist trocken, kraftvoll und gerbstoffbetont mit opulentem Körper und guter Länge.



Sensorik

Farbe	kirschrot
Duft	rote Kirsche, Vanille, Cassis
Geschmack	gut eingebundene Säure, reifes Tannin, saftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
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, Cocciola, Cerasuolo d'Abruzzo

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