SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2021 Apoteo rosso

Vignamadre | Abruzzen

Apoteo ist ein Blend, das drei italienische Weinregionen vereint und die, für die Familie diCarlo, drei wichtigsten rebsorten Italiens kombiniert. Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo und Sangiovese - drei so unterschiedliche Rebsorten, die sich perfekt ergänzen können. Das zeigt Familie Di Carlo beim Apoteo rosso wunderbar. Die rote Beere des Primitivo und die feine Würze des Montepulciano in der Nase, am Gaumen dann ein facettenreicher Mix aus Samtigkeit und Tanningerüst.



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	gekochte Brombeere, Kaffee, Schokolade
Geschmack	moderate Säure, opulent, reifes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

kurzgebratenes Rinderfilet, geschmorter Knoblauch, gereifter Hartkäse

Auszeichnungen

98 Punkte, Miglior Rosso d’Italia , Luca Maroni Awards 2021

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)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN