

## 2020 Apoteo rosso

Vignamadre | Abruzzen

Ein Blend, das drei italienische Weinregionen vereint. 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

<b>Farbe</b>	purpur
<b>Duft</b>	gekochte Brombeere, Kaffee, Schokolade
<b>Geschmack</b>	moderate Säure, opulent, reifes Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Barrique
<b>Trinkreife</b>	2024-2029
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C

### Speiseempfehlung

kurzgebratenes Rinderfilet, geschmorter Knoblauch, gereifter Hartkäse

### 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 gebietspezifischen 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)