2022 Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo DOC

Collefrisio | Abruzzen

Der Bag in Box Montepulciano d'Abruzzo DOC ist trinkig, würzig, kernig und richtig saftig. Im Glas zeigt er sich rubinrot mit einer kirschiger Frucht, angenehmen Tanninen und mittelschwerem Körper. Ein Montepulciano Bag in Box, der einfach schmeckt und sowohl einen Primitivo-Fan, als auch einen Tannin- Liebhaber glücklich macht. Im Sommer leicht gekühlt auf der Terrasse, zum Grillen, zum Füße hochlegen oder einfach so.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	rote Kirschen, schwarze Kirschen, Vanille
Geschmack	moderate Säure, saftig, zurückhaltendes Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2026
Trinktemperatur	12-18°C

Speiseempfehlung

Pizza, tomatige Pasta, Bolognese

Produzent

Eine Geschichte, wie sie das Leben schreibt. Der „Techniker“ Amedeo De Luca und der „Verkäufer“ Antonio Patricelli, beide Winzer in dritter Generation, verwirklichen 2006 den Traum vom eigenen Weingut. In einem Landstrich, wie es sich nur Götter erträumen konnten. Weiche Hügel, weite Ebenen und üppige Küstenstreifen, eine Landschaft die sich aufgrund der Bodenbeschaffenheit und dem vorherrschenden Klima ausgezeichnet für den Weinbau eignet. Eingebettet in diese Landschaft liegen die 75 ha, nachhaltig biologisch bewirtschafteten Weinreben von Collefrisio, der Grundstock für den Erfolg des Weinguts. So unterschiedlich Antonio und Amedeo auch sein mögen, so vereint sie der hohe Anspruch, den sie an sich selbst und ihre Weine stellen. Stilsicher und Elegant treffen die beiden Freunde, sei es in ihren Gewächsen als auch in den Ausstattungen derselben, immer den richtigen Ton.

Gründungsjahr	2006
Anzahl der Mitarbeiter	2 Inhaber, 8 Mitarbeiter
Rebfläche	75 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	500 000
Rebsortenspiegel	Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Passerina, Pinot Grigio, Chardonnay, Pinot Nero

Collefrisio | Località Piane di Maggio | IT 66030 Frisa