SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2022 Rosso da uve appassite IGP

Vignamadre | Abruzzen

Mit dem Rosso da uve appassite Vignamadre kelltert ein Rotwein "appassite", der einfach besonders ist. Die Montepulciano-Trauben werden am Stock gelassen, bis diese getrocknet. Wenn die Trauben gesund rosinenartig sind, werden sie dann von Hand gelesen und vergoren. Das Ergebnis ist ein kraftvoller Rotwein, der mit Weichheit und voller Frucht überzeugt. Die bewusst eingesetzte Restsüße macht den Appassimento herrlich trinkig und zugänglich. Eine schöne Alternative zum Primitivo, ein toller Winterbegleiter oder gekühlt ein etwas anderer Aperitif.

Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Mokka, Schokolade, Süßkirsche
Geschmack	gutes Säure-Süßeverhältnis, saftig, reife Tannine

Wissenswertes

Ausbau	Traubentrocknung
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°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 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