

## 2020 Becco Reale Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO Vegan

Vignamadre | Abruzzo

Der Becco Reale Montepulciano d'Abruzzo DOC von VignaMadre steht sinnbildlich für nachhaltigen Weinbau und unverfälschte Qualität. Namensgeber ist die Waldschnepfe, auch „Königin der Wälder“ genannt, die ausschließlich in intakten Ökosystemen lebt und damit die gesunden, biologisch bewirtschafteten Weinberge des Weinguts repräsentiert. Der zu 100 % aus Montepulciano-Trauben gekelterte Rotwein wächst auf südlich ausgerichteten Lagen in rund 380 Metern Höhe.

Im Glas zeigt sich der Becco Reale in intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase offenbart ein vielschichtiges Aromenspiel aus roten Beeren, Veilchen sowie feinen Noten von Lakritz, Vanille und Kakao. Am Gaumen präsentiert sich der Montepulciano trocken, kraftvoll und mit opulentem Körper. Die gut eingebundenen, weichen Tannine sorgen für Struktur und eine angenehme Länge. Der Ausbau in Edelstahl mit anschließender Reifung in Holz und Flasche verleiht ihm zusätzliche Tiefe und Balance. Ideal zu herzhaften Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse.



### Sensorik

|                  |                                               |
|------------------|-----------------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | kirschrot                                     |
| <b>Duft</b>      | rote Kirsche, Vanille, Cassis                 |
| <b>Geschmack</b> | gut eingebundene Säure, reifes Tannin, saftig |

### Wissenswertes

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, Edelstahl |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2029           |
| <b>Trinktemperatur</b> | 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)