

## i sotto sopra vino aromatizzato all'amarena

Collefrisio | Abruzzen

Der I Sotto Sopra von Collefrisio ist ein ganz besonderer Süßwein aus der Region Abruzzen. Er basiert auf der Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo, einer autochthonen Traube, die traditionell in den Abruzzen vinifiziert wird. Bei I Sotto Sopra wird diese Rebsorte mit Amarenakirschen kombiniert, um einen ausgewogenen und harmonischen Süßwein zu schaffen, das sowohl süße als auch salzige Speisen ergänzt. Der rubinrote Süßwein von Collefrisio zeigt beim Servieren eine intensive Farbe mit leuchtenden, granatroten Reflexen. Das Aroma ist geprägt von Sauerkirscharomen und Noten von dunkler Schokolade. Am Gaumen zeigt er sich elegant und weich mit einer gut ausbalancierten Süße. Der I Sotto Sopra von Collefrisio eignet sich hervorragend als Begleitung zu Schokoladendesserts, Fruchtkuchen oder auch zu Blauschimmelkäse.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	kirschrot
<b>Duft</b>	Amarenakirsche, Schwarzkirsche, Zartbitterschokolade
<b>Geschmack</b>	gutes Säure-Süßeverhältnis, feines Tannin, süß

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2025-2037
<b>Trinktemperatur</b>	6-8°C

### Speiseempfehlung

Desserts auf Schokoladenbasis, Mürbteig mit Früchten, Vanilleeis

### 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.

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

Collefrisio | Località Piane di Maggio | IT 66030 Frisa