

## i sotto sopra vino aromatizzato all'amarena

Collefrisio | Abruzzen

„Vino ed Amarene“ ist eine lokale Spezialität der Abruzzen, wobei die Herstellungsverfahren sehr unterschiedlich ausfallen.

Collefrisio verwendet ausschließlich seinen Montepulciano d'Abruzzo und verfeinert ihn im Tank mit Amarenakirschen.

Vergoren wird dann gemeinsam.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	kirschrot
<b>Duft</b>	Amarenakirsche, Schwarzkirsche, Zartbitterschokolade
<b>Geschmack</b>	ausgewogene Säure, trinkig, gut eingebundenes Tannin

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Edelstahl
<b>Trinkreife</b>	2024-2030
<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