



Parol Vini S.r.l.

TECHNISCHES DATENBLATT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (DOC).



KLASSIFIKATION:

Kontrollierte Ursprungsbezeichnung (DOC).

REBSORTEN:

Montepulciano mindestens 85 %; andere nichtaromatische schwarze Rebsorten, die für den Anbau in den Abruzzen geeignet sind, dürfen maximal 15 % beitragen.

BÖDEN:

Hügeliges oder hochebenes Gelände, dessen Höhe nicht höher als 500 m sein darf (ausnahmsweise 600 m, wenn es nach Süden ausgerichtet ist), das oft zum Meer hin abfällt.

ALKOHOLGEHALT:

13% vol

HERKUNFTSGEBIET:

Provinzen Chieti, L'Aquila, Pescara und Teramo, Abruzzen, Mittelitalien.

HERSTELLUNGSVERFAHREN:

Die Trauben reifen mittelspät. Sie werden gepresst, entrappt und einer längeren Mazeration mit Temperaturkontrolle unterzogen. Eine Vermarktung ist nicht vor dem 1. März des Folgejahres möglich.

SENSORIK:

Wein mit viel Körper und guter Struktur. Die Farbe ist intensiv rot mit leichten violetten Reflexen und einer Tendenz zu Orange mit zunehmender Alterung. Vinöser Duft mit intensiven Noten von Sauerkirsche. Der Geschmack ist trocken, voll, herzhaft, weich, aber mit einer leichten Tanninnote.

ABFÜLLUNG:

Kaltabfüllung durch sterile Mikrofiltration.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Er passt perfekt zu rotem und weißem Fleisch, besonders gebraten oder gegrillt, zu reifem Käse und konserviertem Fleisch. Bei einer Temperatur von 18–20 °C servieren.

LOGISTIKDATEN:

Parolvini-0,75-Palette - 105 Kartons (5 Lagen mit jeweils 21 Kartons) - Einheiten pro Palette: 630 - Abmessungen: 120 x 80 x 180 cm - Gesamtgewicht: 819 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com