

ARTIKELFICHE

Naam	Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2017
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Omschrijving	<p>Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzes.</p> <p>De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld.</p> <p>De Montepulciano d'Abruzzo is intens robijnrood. Het boeket geurt vooral naar zwart en rood bosfruit en naar kruiden. De smaak is intens en vlezig. Sappige afdronk</p>
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Atri en Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Oogst	Eerste helft van oktober 2014.
Vinificatie	Het druivensap ondergaat eerst een schilweking gedurende 20 dagen waarna de alcoholische gisting plaats heeft in inoxen vaten en die eveneens 20 dagen duurt.
Opvoeding	Inox tanks.
Analytisch	14.00 % alc. vol.
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024

