



TITUS

Montepulciano d'Abruzzo DOC

BIOLOGISCHER, VEGANER WEIN, HERGESTELLT OHNE ZUSATZ VON SULFITEN, UNGEFILTERT

Die Trauben für unsere Weine ohne Zusatz von Sulfiten stammen aus Weinbergen, in denen wir unsere Vorstellung von einer Produktion im Einklang mit der Natur voll zum Ausdruck bringen. Der Boden wird ausschließlich mit natürlichem Mist gedüngt, und die Tiere weiden in den Weinbergen. Dadurch wird der Prozess der Bodenanreicherung und Sauerstoffzufuhr in Gang gesetzt, der die Reben stärker und gesünder macht. Deswegen praktizieren wir auch Fruchtwechsel und Gründüngung. Die Entscheidung, den Weinen keine Sulfite hinzuzufügen, wurde getroffen, um ihr Entwicklungspotenzial zu erforschen. Die Weine werden hingegen nicht gefiltert, damit die Rebsorten ihren maximalen Ausdruck zeigen können. Etwaige Ablagerungen sind daher ein Hinweis auf die Natürlichkeit des Produkts.



Trauben	Montepulciano
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Erzeugungsgebiet	Casalbordino (Chieti)
Boden	Mittlere Körnung, kiesig
Erziehungsformen	Abruzzische Pergola
Ertrag	120 Doppelzentner/Hektar
Höhenlage	200 m ü.d.M. (hügelige Landschaft)
Lese	Von Hand, im zweiten Oktoberdrittel
Vinifikation	Nach der Handlese werden die Trauben entrappt und gepresst, danach folgt eine etwa 10- bis 15-tägige Mazeration. Die Gärung erfolgt bei einer konstanten Temperatur von 24-26 °C mit ausgewählten Hefen, die von einem lokalen Unternehmen hergestellt werden. Die Hefen werden aus den Pollen der Flora des Apennins gewonnen. Durch dieses Verfahren erzielen wir einen ausgezeichneten sorten- und gebietsspezifischen Ausdruck des Weins zu erzielen und bewahren gleichzeitig die optimale Kontrolle über die endgültige organoleptische Qualität des Produkts.
Reifung	2 Monate in Holzfässern – 6 Monate in Zementbehältern
Ausbau	6 Monate in der Flasche
Farbe	Intensives Rubinrot mit leicht violetten Reflexen, mit zunehmendem Alter kupferfarben.
Duft	Intensiv nach roten Früchte und Gewürzen; ätherische Noten
Geschmack	Voll, trocken und harmonisch; angemessene Tanninstruktur
Kombinationen mit folgenden Speisen	Vorspeisen, herzhaft erste Gänge, Hauptgerichte mit Fleisch, frische und halbgereifte Käsesorten, gegrilltes Fleisch.
Serviertemperatur	18 °C
Lagerung	An einem kühlen, lichtgeschützten Ort bei einer Temperatur von 12-14 °C.