



TITUS

Montepulciano d'Abruzzo DOC

BIOLOGISCHER und VEGANER WEIN



Trauben	Montepulciano
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Erzeugungsgebiet	Casalbordino (Chieti)
Boden	Mittlere Körnung, kiesig
Erziehungsformen	Spallier, Guyot: 4000 Pflanzen/Hektar
Ertrag	120 Doppelzentner/Hektar
Höhenlage	200 m ü.d.M. (hügelige Landschaft)
Lese	Von Hand, im zweiten Oktoberdrittel
Vinifikation	Die Trauben werden gelesen, entrappt und gepresst, danach folgt eine 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	6 Monate in Holzfässern – 6 Monate in Zementbehältern
Ausbau	4 Monate in der Flasche
Farbe	Intensives Rot
Duft	Rote Früchte, Vanille und Kakao
Geschmack	Trocken und harmonisch
Kombinationen mit folgenden Speisen	Aufschnitt, reife Käsesorten, Braten
Serviertemperatur	18 °C
Lagerung	An einem kühlen und lichtgeschützten Ort bei einer Temperatur von 12-14 °C

