Montepulciano d'Abruzzo DOC, Antica Contada



Een prachtige, authentieke uitdrukking van een iconische druivensoort, die al meer dan een eeuw met passie wordt verbouwd. Het in 1910 opgerichte huis combineert traditie en innovatie om een genereuze, gestructureerde wijn te bieden die trouw blijft aan zijn terroir in de Abruzzen, waar de kracht van rood fruit samengaat met de zachtheid van tannines.

Oorsprong: De wijngaarden bloeien in de heuvels van Abruzzo, een regio die bekend staat om zijn gevarieerde bodems en zijn mediterrane klimaat, getemperd door de invloed van de Adriatische Zee. Dit terroir geeft de Montepulciano zijn typische karakter, frisheid en aromatische complexiteit.

Druiven: 100% montepulciano

Vinificatie: De druiven, geoogst op het moment van optimale rijpheid, worden gevinifieerd in thermogeregelde roestvrijstalen tanks om de primaire aroma's te behouden. Na een malolactische gisting rijpt de wijn in cementen tanks, waardoor zijn structuur en fruitigheid verfijnd worden.

Degustatie: Zijn intense robijnrode kleur met paarse schitteringen onthult een wijnachtige neus, gekenmerkt door aroma's van rijp rood fruit. In de mond verleidt hij door zijn evenwichtige structuur, zijdezachte tannines en een mooie afdronk.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij lamsvlees, wild of gegrild varkensvlees, maar ook heerlijk bij vleeswaren en gerijpte kazen.

- Spaghetti bolognaise
- Lasagne, cannelloni
- ...