

FILARI IN COSTA Montepulciano d'Abruzzo DOC

Der Ausbau des FILARI IN COSTA findet zum Teil in 5-6 Jahre alten Holzfässern und im Stahltank statt. Ziel ist es die Mikrooxidation des Holzfasses bei der Reifung zu nutzen, ohne dass Holznoten das fruchtige Aromaprofil des Weins beeinflussen. Nach einer zwölfmonatigen Fasslagerung wird der Wein abgefüllt. Feine Nase von Heidelbeeren, Backpflaumen und würzigen Noten. Im Mund trotz Fülle sanft mit seidigen Tanninen. Ein Hauch von Tabak und Wildkräutern im Abgang sorgen für ein stimmiges Finale.

JG 2020 Gold Mundus Vini Biofach 2023, 89/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Tenuta Agricola Pesolillo
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Montepulciano
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	27694
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	32
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	4,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	98
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,6
Weinstil	Holzfass

