

MONTEPULCIANO

Montepulciano d'Abruzzo Doc "Bellovedere" 2005

Fattoria La Valentina

Via della Torretta 52

I - 65010 Spoltore (Pe)

Tel. +39.085.4478158 - Fax +39.085.4478158

www.fattorialavalentina.it

Offiziell wurde die Rebsorte der Abruzzen erst 1968 anerkannt. Die Verwechslung mit dem Sangiovese liegt aber schon viel weiter zurück. In der Mitte des 16. Jahrhunderts bezeichnete der Önologe von Papst Paul III. den aus der gleichnamigen Kleinstadt in der Toskana stammenden Wein als Montepulciano und verwies auf den Dichter Poliziano. Dieser Wein wurde jedoch aus Sangiovese hergestellt. Nachdem die Verwechslung beendet war, konnte sich der Montepulciano als ertragreiche Rebe festigen. Seine mittelgroßen Trauben bestehen aus Beeren mit intensiver violetter Farbe. Die Reben lieben hügeliges Land in warmen, trockenen Zonen in einer guten Sonnenlage. Als sortenreiner Wein ist er sehr ausdrucksstark. Er besitzt eine ausgeprägte Tanninstruktur, die mit einer längeren Reifung weicher wird und dem Wein Eleganz verleiht. Im „Bellovedere“ 2005 des Weingutes Fattoria La Valentina vereinen sich Körper und fruchtiger Geschmack. Das Weingut wurde in den 90er Jahren in den Hügeln von Spoltore bei Pescara gegründet.



€ 36

CHARAKTERISTIK

Rubinrot mit Purpurreflexen. Duft von Süß- und Sauerkirsche und Brombeere verbunden mit Noten und Tönen von Kakao. Im Geschmack angenehme Tannine und eine

gute Struktur. Ein ausgewogener Wein mit kräftigem Körper. Im Abgang kehren noch einmal die aus dem Duft bekannten Aromen zurück. Idealer Begleiter zu gebratenem oder gegrilltem dunklen Fleisch.