



Linea: GALELLE
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Rotwein, aus der Rebsorte Montepulciano d'Abruzzo hergestellt, die im Hügelland Rosciano angebaut wird. Hier wächst der Gagelstrauch (auf Italienisch „Gale“), ein typischer Strauch von trockenen Boden, der optimal für die Kultur der Reben ist. Dieser Rotwein wird aus einer langen Gärung mit den Schalen erhalten und in Fässer aus Eichen im Weingut Roxan abgelagern lassen. Rubinrot, feiner Duft, delikat und stark im Geschmack. Er darf in der Flasche abgelagert sein. In diesem Fall ist es besser die Flasche niederzulegen; der Duft wird intensiver und die Farbe spielt ins Ziegelrot. Dieser Wein ist ein optimaler Begleiter der modernen Gastronomie. Bei einer Temperatur von 18-20°C einschenken. Er ist das Resultat einer langen Selektion und wird in beschränkter Menge hergestellt.

Montepulciano d'Abruzzo DOC

DRUKEN > 