20134822 | 2022



PROPE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Velenosi



Italien Abruzzen



Montepulciano

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf über 250 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Controguerra wird dieser rubinrote Montepulciano angebaut. Nach der Gärung wird der Wein in großen Fässern gelagert, wo er etwa 12 Monate lang reift. Sein komplexer Duft lässt Noten von Sauerkirsche und reifen Brombeeren erkennen. Dazu gesellen sich sehr charakteristische Aromen von Kaffeepulver, Tabak und Lakritze.

UELENOSI ASCOLI PICENO



Speiseempfehlungen

Huhn gebraten/gegrillt Reh geschmort Ente gebraten



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127001534 8025127100725

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Velenosi S.r.l. 63100 Ascoli Piceno IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Froole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-ofthe-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a. Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.