



20135923 | 2023

PASSO ADAGIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Velenosi



Italien
Abruzzen



Montepulciano



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Passo Adagio Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 von Velenosi besticht durch fruchtige Frische, die an Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren erinnert. Dieser Wein präsentiert eine harmonische Kombination aus Würze und Sanftheit, was zu einem intensiven, lebhaften Geschmackserlebnis führt. Aromen von Brombeeren, Schokolade, Vanille, Tabak und Leder runden das Profil ab, während eine samtige Textur den Genuss abrundet. Die reinsortigen Montepulciano-Trauben verleihen diesem Wein besondere Ausdruckskraft und betonen die Qualität der Abruzzen.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127002012 8025127101081

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.5 %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 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-of-the-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.