

Cá del Moro – Montepulciano d’Abruzzo DOP *Cantina Alibrianza*

Nur wenige Landschaften begegnen dem Besucher so beeindruckend wie die Abruzzen. Wild zerklüftete Täler wechseln sich ab mit sanften, karg bewachsenen Hügeln, die stetig aufsteigen bis zu dem 2914 m hohen Corno Grande. Der Weinbau zieht sich von der Küste des Adriatischen Meeres bis in die hohen Lagen der Berge. Im Norden der Abruzzen, in der Nähe der malerischen Stadt Controguerra liegen die Weinberge aus dem Hause Fantello. Dieses beeindruckende, wunderschöne Weingut gehört seit einigen Jahren dem Winzerbetrieb Alibrianza aus Moasca. Alle Weine werden in großen Holzfässern ca. ein halbes Jahr gelagert bevor sie abgefüllt werden.

Anbaugebiet:	Abruzzen/Italien
Rebsorte:	Montepulciano d’Abruzzo
Alkohol:	13,5 % Vol.
Lagerdauer:	2 - 3 Jahre
Restzucker:	5,8 g/l
Säure:	5,3 ‰
Serviertemperatur:	ca. 18 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 003 229



Art.-Nr. 31178

Charakteristik:	intensives Rubinrot, typischer und weiniger Duft, herrliche Fruchtaromen in der Nase, sehr zart und trotzdem kraftvoll, elegant im Geschmack
Passend zu:	dunkle Fleischgerichte, Wild sowie Hartkäse