

## *Villamagna Cru - Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC* *Azienda Agricola Torre Zambra*

Vincenzo Zambra gründete 1910 das Weingut "Torre Zambra", einen nach der Familie benannten Turm. Er pflanzte die ersten Montepulciano-Trauben auf 20 ha an. 1961 übernahm der Schwiegersohn Laurentino De Cerchio das Weingut, das heute zu den besten in den Abruzzen zählt.

Die Region Villamagna gehört dank des unvergleichlichen Mikroklimas zu den besten Weinanbauregionen der Welt. Mit dem Meer und den Bergen vor der Tür ist das Klima von starken Temperaturschwankungen geprägt. Jeweils von Tag zu Nacht aber auch von Sommer zu Winter. Das ist das Geheimnis hinter der ausgeprägten Aromatik dieser Weine.

Heute wird das Weingut von Federico, dem Enkel von Laurentio, geführt. Er möchte den besonderen Charakter der alten Reben, das typische Aroma der Region und die Authentizität des Terroir erhalten und herausstellen. Um seine Philosophie zu verwirklichen vergärt er alle seine Weine spontan (wilden Hefen). Die Reifung erfolgt in Zementtanks und Holzfässern (Tonneau) um eine gleichbleibende Temperatur zu gewährleisten. Jede einzelne Flasche Wein ist purer Ausdruck des besonderen Terroirs.

Anbaugebiet:	Villamagna, Abruzzen/Italien
Boden:	Lehm- und Kalksandstein
Rebsorte:	Montepulciano
Alkohol:	15 % Vol.
Lagerdauer:	bis zu 20 Jahre
Restzucker:	3,6 g/l
Säure:	5,2 ‰
Serviertemperatur:	18 - 20 °C
Ausbau:	Maceration der Trauben für 60 Tage Kontrollierte Vergärung bei 28 - 30 °C Reifung in Zementtanks für 6 Monate Reifung in Holzfässern für 20 Monate Weitere Reifung von 6 Monaten auf der Flasche
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN Flasche:	8 033 355 592 3118
Auszeichnungen:	<b>James Suckling 92 Pkt.</b>
Charakteristik:	Ein sehr eleganter Wein. Im Glas fast schwarz. In der Nase rote Früchte, Waldbeeren und Johannisbeere fein untermalt mit Kakao, Kaffee und Leder. Im Mund sehr kräftig mit einem feinen Mundgefühl und einem pfeffrigen Finale.
Passend zu:	Wildschwein mit gebackenen Pflaumen.



Art.: 31298