



## San Clemente Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Typ:** Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Alkoholgehalt:** 14,5%

**Rebsorte:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Geographische Lage des Weinbergs:**

Gemeinde Bolognano, Contrada Pozzo -  
Ausrichtung nach Süden

**Bodenart:** ton- und kalkhaltig

**Anbau-System:** In Reihe 2,5X1 Guyot zweiseitig  
2,5x1, 4.000 Stöcke/ha

**Ertrag (Trauben pro Hektar):** 60 Doppelzentner

**Lese:** manuell, den Reifungskurven folgend

**Vinifikation:** leichtes Pressen der Trauben,  
Mazeration in Eichenbütten mit manuellem  
Unterstoßen des Tresterhuts und  
temperaturgeführter Gärung

**Reifung und Ausbau:** wird nach der Gärung 18  
Monate lang in Eichenbarriques ausgebaut; noch  
12 Monate Reifung in Stahltank und 6 Monate ruhe  
in der Flasche bevor auf den Markt kommt

**Organoleptische Eigenschaften:** tief rubinrote  
Farbe, klar und intensiv; auffälliger Lakritz- und  
Waldfruchtduft; voller und robuster Körper, die  
Tannin-Komponente ist im aromatischen Gefüge  
der Traubensorte eingebunden

**Haltbarkeit in der Flasche:** kommt 3 Jahre nach der  
Lese in den Handel; kann in der Flasche 10 Jahre  
und länger gelagert werden

**Serviertemperatur:** 18°C