

## *Villamagna Cru - Montepulciano d'Abruzzo DOC* *The Family Estates – Federico de Cerchio*

Zur 'The Family Estates' gehören zwei Weingüter in den Abruzzen: Idi di Marzo und Torre Zambra, gegründet 1961 von Laurentino De Cerchio. Die Weingüter stehen für außerordentliche Qualität in den besonderen Terroir.

Diese Regionen gehören dank des unvergleichlichen Mikroklimas zu den besten Weinanbaugebieten 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 Laurentino, 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 15 Jahre	
Restzucker:	2,0 g/l	
Säure:	5,0 g/l	
Serviertemperatur:	18 - 20 °C	
Ausbau:	Mazeration der Trauben für 45 Tage Kontrollierte Vergärung bei 28 - 30 °C Reifung in Zementtanks für 6 Monate Reifung in Holzfässern für 10 Monate Weitere Reifung von 6 Monaten auf der Flasche	
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite	
EAN Flasche:	8 033 355 591 093	
Auszeichnungen:	Jahrgang 2021: <b>James Suckling</b>	<b>91 Punkte</b>
	<b>Wine Spectator</b>	<b>90 Punkte</b>
	<b>Vinous</b>	<b>92 Punkte</b>



Art.-Nr. 31297

**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.