

Moncaro

Conero Riserva DOCG Nerone



Colore

Rot

Kategorie

Still

Weinkellerei

Moncaro

Region

Marken

Name des Weines

Conero Riserva DOCG

Nerone

Beschreibung

Schmeckt ausgezeichnet zu edlen Fleischgerichten vom Rind, zu Wildbret und zu Wildgeflügel, wie Fasan, Rebhuhn, Schnepfe und Taube, vor allem mit Trüffel zubereitet, passt gut zu reifen schmackhaften Käsesorten.

Anbaugebiet

Einziges Weinberg von 2 Hektar inmitten des Naturparks des Conero in der Gegend von Montacuto.

Rebsorte

100% Montepulciano

Composizione suolo

Das Vorgebirge aus dem Pliozän hat sich aus einer Loslösung vom Apennin gebildet; Mergel und Kalkgestein felsigen Ursprungs mit Rot- und Braunerdeadern gemischt.

Vinifizierung

Die Spätlesetrauben werden von Hand gelesen und ausgesucht; mindestens 50% werden in kleinen Behältern einen Monat in gedeckten Räumen getrocknet, der restliche Teil wird sofort entrappt und schonend gepresst. Die Gärung in kleinen Zementwannen, und

AMBRE srl
Via Cesare Taiti, 18/B
I-38017 MEZZOLOMBARDO (TN)

t +39 0461 609385
f +39 0461 600038
info@ambrewines.com

das tägliche Unterstoßen des Tresterhutes mit Luft und Inertgas (Schutzgas) fördern die Durchmischung von Schale und Most. Die Mazerierung auf der Schale dauert ungefähr 30 Tage, nach dem Abstich wird der biologische Säureabbau vervollständigt. Der Wein reift ungefähr 15 Monate in französischen Eichenholzfässern und mindestens ein Jahr in der Flasche.

Verkostungsmerkmale

Kräftiges Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen; intensiver, anhaltender Duft nach Beeren und kandierten Früchten, Gewürznoten nach Kakao und geröstetem Kaffee; rund, voll und sehr anhaltend am Gaumen, die weichen Tannine verleihen dem Wein Harmonie und Samtigkeit.

Alkoholgehalt

14,5% vol.

Säuregehalt

5,00 g/l

Lagerung

Lichtgeschützt, bei einer Temperatur von 18-20° C und nicht höher.

Inhalt

0,75 l

Verpackung

6