

**Tralcetto Doppelmagnum Montepulciano «Chnebelywii»**

Produzent	Zaccagnini
Land/Gebiet	Italien/Abruzzen
Appellation	Montepulciano d'Abruzzo DOC
Jahrgang	2015
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Montepulciano (100%)
Ausbau	8-monatiger Ausbau in slawonischen Eichenfässern
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	4.8 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2022
Inhalt	3 ltr

Für den Montepulciano sind die kargen, kalkhaltigen Böden und das windige, kühlere Klima am Fusse des Maiellagebirges ideal. Die Weinlese erfolgt von Hand. Nach der Fermentation in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur reift dieser Wein für acht Monate in grossen Holzfässer aus slawonischer Eiche.

Im Glas entfaltet sich ein Duft von Kirschen und Waldbeeren. Im Gaumen ist er herrlich ausgewogen zwischen der Fruchtsüsse und dem feinen, fast nicht spürbaren Tannin. Ein Paradebeispiel von einem Alltagswein.