



TENUTE BARONE di VALFORTE

---

---

**Colle Sale**  
**Montepulciano d'Abruzzo**  
**Colline Teramane D.O.C.G.**

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Barone di Valforte</b>
<b>Herkunft:</b>	Abruzzen Piomba, Silvi
<b>Rebsorten:</b>	100% Montepulciano
<b>Boden:</b>	Sandig und lehmig



<b>Ausbau/Reife:</b>	Lesen während der ersten zehn Tage im Oktober. Mazeration auf den Schalen für 20 bis 25 Tage. Der Reifung erfolgt im Barrique.
<b>Eigenschaften:</b>	Purpurrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensiver Duft von reifen roten Früchten mit würzigen Noten. Am Gaumen warmer und voller Geschmack, starke, komplexe Struktur.
<b>Ideal zu:</b>	Rotem Fleisch, Wild, Käse, kräftigen Soßen und Käse. Meditationswein.