

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 2020

### Wissenswertes

Als "Handwerker im Weinberg." bezeichnen sich die Geschwister Biscardo vom Weingut Fosso Corno oft. Dies gilt in besonderem Maße für den Weingarten, in dem die Montepulciano Trauben für den Riserva DOC wachsen. Sorgfalt beim Rebschnitt und regelmäßige Entlaubung dienen dem einen Ziel: Die Anzahl der Trauben reduzieren und ideale Bedingungen für deren Belüftung schaffen. So gelingt Jahr für Jahr die perfekte Reifung der Montepulciano Trauben. Voraussetzung für einen Riserva mit großer Vollmundigkeit und komplexen Struktur!



### Anbaugebiet

Weinberg des Weingutes Fosso Corno in Roseto degli Abruzzi. <br>Erziehung: Spaliermethode mit geringem Ertrag.

### Traubensorte

Montepulciano 100%.

### Boden

Lehmig und sandig.

### Herstellverfahren

12-tägige Alkoholgärung der Montepulciano Trauben unter Schalenkontakt. Zur Reifung lagert der Riserva 12 Monate in Edelstahlbehältern. Dann 12 Monate in Eichenholzfässern von 15 hl. Zur Verfeinerung bleibt der Rotwein weitere 2-3 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

### Farbe

Intensives Rubinrot.

### Bukett

Weich und vollmundig. erinnert an reife Pflaumen, Lakritze und Leder.

### Geschmack

Trocken und harmonisch mit einer komplexen Struktur. Feines Tannengerüst und kräuterbetontes langanhaltendes Finale.

### Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei Raumtemperatur von 16-18°C. 1 Std. vor dem Genuss öffnen.

### Lagerung

Der Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva kann noch 4-5 Jahre nach der Weinlese reifen.

### Serviovorschlag

Der Riserva eignet sich zu kräftigen Fleischgerichten wie Braten und Wild und zu reifem Käse. Wir empfehlen diesen Rotwein vor allem zu deftigen Gerichten, damit die Speisen nicht untergehen.

### Sonstige Daten:

**Fosso Corno**  
Flaschen: 40.000

Gründung: 2003  
Anzahl: 93.500 Volumen  
Flaschen: 350.000  
Verschluss: Presskork  
Standort: Roseto degli  
Abruzzi

Besitzer: Marco Biscardo, Sabrina Biscardo  
Säure: 5,16 g/l  
Onologe: Franco Campanelli und Marco  
Anbau: konventionell  
Monchiero  
Weinberge: 30 ha  
Reszucker: 5,80 g/l  
EAN: 8034125060078

### Auszeichnungen:

Veronelli 2024: 88 Punkte

Doctor Wine 2024 93 Punkte