Cirelli

Montepulciano d'Abruzzo DOC Amphora

, 750 ml

Italy,

9911208097

Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.2 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sgombro con la cipuddata – Makrele mit roten Zwiebeln (Fisch)

Maccheroni alla chitarra und einer Tomatensauce mit geräuchertem Speck, Pecorino und Chili (Fleisch, Schwein)

Vegetarischer Burger mit schwarzer Bohnenpaste und Portobello-Pilzen (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.07.2025

Informationen zum Wein
Die Montepulciano-Trauben stammen aus eigenen Weinbergen und gepachteten Weinbergen, wurden von Hand in Kisten gesammelt, in den Keller gebracht, entrappt, gepresst und in Tonamphoren spontan vergoren. Die Traubenschalen werden sanft in den Saft getaucht, um die Extraktion der stärkeren Tannine zu verhindern. Der Mazerationsprozess dauert in der Regel etwa zwölf Tage, danach werden die Schalen vom Wein getrennt. Der Montepulciano reift dann in den Tonamphoren bis zur malolaktischen Gärung und bis er bereit ist für die Abfüllung.

Farbe
tiefes Granatrot

Nase
Der *Montepulciano d'Abruzzo* aus der Amphore ist ein tiefer, gleichzeitig frischer und knackig wirkender Wein, der an Wildkräuter, Rose, Lavendel, Veilchen und Sauerkirsche, etwas Schlehe, Unterholz und Hefe erinnert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein ungemein saftig und bietet ein griffiges Tannin. Der Wein ist bestimmt von energetischen, mineralischen Noten, einer klaren, lebhaften Säure und einer griffigen Textur. Wie so oft bei Weinen aus der Amphoren wirkt die Textur ähnlich feinschmirgelig wie die Oberfläche von gebranntem Ton. Die dunklen, knackigen Fruchtnoten macht dabei Lust auf mehr und die Säure und die Mineralität wirken noch zusätzlich trinkanimierend.