

GRANARO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

WEINSORTE: Rotwein.

REBSORTE: Montepulciano 100%.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 10,00,00 ha.

ANBAUHÖHE: 180 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTZEIT: Oktober.

STOCKERTRAGS: 1200 Kg.

WEINBERATUNG: 14 Tage Gärung und Maischegärung in Rostfreien Stahlbehälter bei geregelter Temperatur. Nach dem Anstich, abschließt die Gärung in Rostfreien Stahltanks.

FARBE: Rubinrot.

ANMERKUNGEN: Stark Duft mit leichter Maraska-kirschen Nuance.

Angenehmer und ausgewogener Geschmack, leicht tanninisch und samtig.

ALKOHOLGEHALT: 13 %.

www.chiarieri.it



CHIARIERI

GRANARO

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

WEINSORTE: Weißwein.

REBSORTE: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 4,00,00 Hektare

ANBAUHÖHE: 180 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTENZEIT: erste Oktobertage bei Handlese.

STOCKERTRAGS: 12000 Kg.

WEINBERATUNG: sorgfältige Auswahl der Trauben. Gärung in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks. Darauf folgende Reifung.

ABFÜLLUNG: Januar nach der Ernte.

FARBE: glänzende strohgelb mit grünlichen Widerscheinen.

ANMERKUNGEN: Intensiver und fruchtiger Duft mit Apfel-Nuance.

Harmonischer und breiter Geschmack, frisch und elegant mit einer sehr guten aromatischen Beständigkeit.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %.

www.chiarieri.it



CHIARIERI

GRANARO

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

WEINSORTE: Cerasuolo (Rosé-Wein).

REBSORTE: Montepulciano 100%.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 3,00,00 Hektare.

ANBAUHÖHE: 180 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTENZEIT: erste zwei Oktobertage bei Handlese.

STOCKERTRAGS: 12000 Kg.

WEINBERATUNG: sorgfältige Auswahl der Trauben. Gärung in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks und Anstich des Mostes. Reifung in Rostfreiem Stahl.

ABFÜLLUNG: Januar nach der Ernte.

FARBE: Kirschrot.

ANMERKUNGEN: starke Noten von Himbeere in der Nase und im Gaumen.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 %.

www.chiarieri.it



CHIARIERI