

INVIDIA *"ist nicht ein glücklicher Mann, dass niemand beneidet"* (ESCHILO)

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

WEINSORTE: Rotwein.

REBSORTE: Montepulciano 100%.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 10,00,00 Hektare.

ANBAUHÖHE: 210 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTZEIT: zweite Dekade Oktober bei Handlese.

STOCKERTRAGS: 12000 Kg.

WEINBERATUNG: 120 Stunden Gärung von Trauben mit Schale in Rostfreien Stahlbehälter bei einer geregelten Temperatur von 25° C. Darauffolgender Anstich und alkoholische Maischegärung in Temperatur-geregelten Tanks.

FARBE: Granatrot.

ANMERKUNGEN: Am Anfang entdecken seine Düfte mineralische Noten.

Im Gaumen kann man Sauerkirsche und Tabak empfinden.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %.

www.chiarieri.it



CHIARIERI

INVIDIA *"ist nicht ein glücklicher Mann, dass niemand beneidet"* (ESCHILO)

Abruzzo Passerina D.O.C.

WEINSORTE: Weißwein.

REBSORTE: Trebbiano d'Abruzzo 100%.

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 2,00,00 Hektare.

ANBAUHÖHE: 210 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung mit Ton.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTENZEITPUNKT: nach dem 20 Oktober bei Handlese.

STOCKERTRAGS: 11000 Kg.

WEINBERATUNG: 24 Stunden Maischegärung von Trauben mit Schale in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks. Gärung durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14° C.

FARBE: sehr leuchtende und fest Goldgelb.

ANMERKUNGEN: Am Anfang bietet er seinen feinen und geschmackvollen Düften, mit ausgezeichneten mineralischen Noten. Im Geschmack empfinden wir reife Sommerfrüchte, mit Noten von Apfel Golden und Brotrinde.

ALKOHOLGEHALT: 13 %.

www.chiarieri.it



CHIARIERI

INVIDIA *"ist nicht ein glücklicher Mann, dass niemand beneidet"* (ESCHILO)

Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

WEINSORTE: Cerasuolo (Rosé-Wein).

HERSTELLUNGSZONE: Contrada Granaro in Pianella (PE).

WEINBERGSFLÄCHE: 3,00,00 Hektare.

ANBAUHÖHE: 210 M. ü. d. M.

BODENEIGENSCHAFTEN: mittlere kalkige Mischung.

ERZIEHUNGSFORMEN: abruzzische Pergelerziehung.

ERNTEZEIT: erste 10 Oktobertage bei Handlese.

STOCKERTRAGS: 12000 Kg.

WEINBERATUNG: 12 Stunden Maischegärung von Trauben mit Schale in Temperatur-geregelten Rostfreien Stahltanks und Anstich des Mostes. Gärung durch ausgewählte Hefen. Alkoholische Gärung in Tanks bei geregelter Temperatur von 14° C.

FARBE: charakteristische Kirschrot.

ANMERKUNGEN: Am Anfang bietet er sehr feine Noten von kleinen Früchten. Im Gaumen ist er frisch und strukturiert, mit Noten von Himbeere.

ALKOHOLGEHALT: 13%.

www.chiarieri.it



 **CHIARIERI**