



## Gentile

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010

Lange unbeachtet, heute hoch im Kurs: Immer mehr Leute entdecken Abruzzen-Weine wie den Gentile, der durch seinen eigenständigen Charakter besticht.

**Artikelnummer** 1267.10

**Weingut** Chiusa GrandeFranco,  
D' Eusanio

**Region** Abruzzo

**Jahrgang** 2010

**Degustationsnotiz**  
Kirschrot; vielschichtiges Bukett, würzige Noten, aber auch Kirschen, Schokolade und Bonbons; weicher Auftakt, würzige Gaumenaromatik, kraftvoll, feinkörniges Tannin, frisch-würzig im Abgang  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Montepulciano (100%)

**Speisenvorschläge**  
Pizza, Pasta, Risotto, einfache Fleischgerichte

**Lagern** Bis mindestens 2015  
lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei  
16-18 °C

**Verschluss** Naturkork

**Analysedaten**

Alkohol	13.5%
Freie SO2	15 mg/l
Gesamte SO2	55 mg/l
Flüchtige Säure	0.46 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.70
Restzucker	0.4 g/l
Analysedatum	10.08.2011

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat:  
Herkunft: IT  
Abfüller: VOLG Weinkellereien  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/1267.10](http://www.delinat.com/1267.10)