



## Montepulciano d'Abruzzo DOC 2009

Uit het noorden van de Abruzzes op de hellingen tussen de Adriatische Zee en de Gran Sasso. De druiven voor deze wijn ondervinden de temperende invloed van de nabijgelegen zee. Zij groeien tot ca. 500 meter op de zonovergoten hellingen van de Apenijnen. Het resultaat is een flinke en droge wijn, die toch redelijk soepel en fruitig is. Onze keuze voor deze Montepulciano d'Abruzzo is zeker ook bepaald door zijn uitstekende prijs-kwaliteit verhouding. Serveren bij geroosterde vleesgerechten en bij met vlees bereide pasta's.

<b>Type:</b>	Rosso
<b>Alcoholgehalte:</b>	12% vol.
<b>Druiven:</b>	Montepulciano (100%)
<b>Gerecht:</b>	Geroosterde vleesgerechten, en met vlees bereide pasta's
<b>Wijnboer:</b>	Casa Moretti

### Over de wijnboer:

Bij het dorpje Notaresco in de Abruzzes liggen de wijngaarden van Casa Moretti. Zij hebben daar een natuurlijk ideale omgeving met enerzijds de verkoeling van de Adriatische Zee op zo'n 15 kilometer afstand en anderzijds de beschutting van de verderop westelijk gelegen hoge toppen van de Gran Sasso, de hoogste berg van de Apenijnen. Tussen de 300 en 700 meter aanloop naar die piek komt het fruit van de druiven uitstekend tot rijping. Zware klei met veel kalk vormt een perfecte bodem voor de Montepulciano en de Trebbiano druiven, die daar overheersen. Casa Moretti maakt er heel betaalbare wijnen van, waarbij zeker ook de Cerasuolo eruit springt door zijn zachte en volle smaak van kersen.