



**PLOZZA**  
— wine-group —



## 2022 Atto Finale Appassimento Bio Idi di Marzo

Produzent	Idi di Marzo
Herkunft	Abruzzo, Italien
Traubensorten	Montepulciano, Primitivo
Flaschengrösse	75 cl

### Allergene

Enthält Sulfite

### Weinbeschreibung

Der Atto Finale macht seinem Namen wirklich alle Ehre. Mit 17 % Volumen ist er eine wirkliche Wuchtbrumme. In der Nase Aromen von Cassis, Brombeeren, Leder und Gewürzen. Im Geschmack extrem kraftvoll und intensive Fruchtnoten von Brombeere und Hagebutte, gepaart mit einem unglaublichen Abgang.

### Vinifikation und Ausbau

Die Trauben für den Atto Finale werden sehr lange am Stock belassen und zwischen Anfang Oktober und Mitte November geerntet. Durch seine lange Maischegärung von 45 Tagen und eine Reifung für 15 Monate im Tonneau zu jeweils 50 % erst- und zweitbelegung ergeben einen tiefen und vielschichtigen Tropfen.

### Passt zu

Wildgerichten, Pasta mit gehaltvollem Ragout, gegrilltem Fleisch, Käse