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

Weinbeschrieb
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

Plozza Wine Group · Karlihof · 7208 Malans · Tel. 081 650 50 50 · www.plozzawinegroup.ch · malans@plozzawinegroup.ch