DECIMO



Molise rosso DOP, Cipressi, Molise, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2013
Notizen	Intensives Rubinrot; kühler, etwas tabakiger und getrocknet-fleischiger Duft nach schwarzen Beeren. Am Gaumen wunderbar harmonisch ausgewogen, wiederum mit viel schwarzen Beeren.
Begleitend zu	Pasta, mediterrane Vorspeisen, Käse
Vinifikation	Mazeration des Mostes in Kontakt mit den Schalen für mindestens 5 - 6 Tage. Ausbau: ca. 1 Jahr im Stahltank.
Traubensorten	100% Montepulciano
Alkohol	13.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 6 Jahr(e) ab 2021

CIPRESSI
In den Hügeln von Molise, an der Grenze zu den Abruzzen, auf einer Erhöhung von der man das Meer und die nahe gelegenen Inseln sieht, stehen die Weinberge der Familie Cipressi. In den dreissiger Jahren begann der Grossvater Antonio mit der Weinherstellung aus den Trauben Montepulciano, Trebbiano und Tintilia. Heute wird die Tradition in der dritten Generation weitergeführt. Höchste Aufmerksamkeit und Energie wird dem Anbau von Reben, der Anpflanzung neuer Weinberge sowie der stetigen Verbesserung der Qualität gewidmet. Im Laufe der Jahre engagierte sich der Vater Nicolino zunehmend für die Verwendung der autochthonen Rebsorte von Molise: die Tintilia. Mittlerweile ist die Familie Cipressi der grösste Produzent dieser seltenen Sorte, die nur 3% der regionalen Traubensorten deckt. Cipressi darf sehr wohl als Retter des Tintilia betrachtet werden.

http://www.claudiocipressi.it