



Biferno Rosso DOC Riserva Gironia 2013

**Dunkle Früchte, balsamische Noten,
Trüffel und Waldboden, feines Tannin,
komplexe Struktur**

Winzer: Borgo di Colloredo

Region: Molise

Rebsorte: 80% Montepulciano, 20% Aglianico

Farbe: rot

Ausbau: 24 Monate Barrique

Alkohol: 13.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Schmorbraten und feinem Kalbsgulasch

0.75 l – Bestellnummer 55213

Gambero: 2/3 Gläsern

Borgo di Colloredo Molise

Seit 1963 ist die Molise eine eigenständige Region und teilt sich mit den nördlich gelegenen Abruzzen, mit denen es davor eine Verwaltungseinheit bildete, nur mehr Geschichte, Bodenstruktur und Rebsorten. Die Molise ist nach dem Aosta-Tal und Ligurien das drittkleinste Anbaugebiet Italiens und relativ unbekannt. Es gibt in der Molise nur drei DOC-Gebiete, die zusammen gerade einmal 5% der gesamten Produktion Italiens ausmachen. Das 1960 von Silvio Giulio gegründete Weingut wird heute von den Brüdern Enrico und Pasquale geführt. Aus den

70 Hektar werden jährlich 200.000 Flaschen produziert. Wie in den Abruzzen spielt auch hier die Montepulciano-Traube die erste Geige. Im Biferno Rosso DOC wird sie eindrucksvoll ergänzt durch die edle Aglianico-Rebe, die dem Wein Struktur und Festigkeit gibt. Bei den Weißweinträumen sind es Trebbiano, Bombino Bianco und die Malvasia Bianco, die den Biferno Bianco DOC zu einem der interessantesten Weißweine Süditaliens machen.