



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RAGGIO D'ABRUZZO GALASSO

DENOMINAZIONE: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC

PROVENIENZA: REGIONE ABRUZZO

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI
VIOLACEI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: VINIFICATO IN ACCIAIO CON
CONTATTO CON LE BUCCE PER 15 GIORNI ALLA
TEMPERATURA DI 28°

PROFUMO: FRUTTA ROSSA E LIQUIRIZIA

SAPORE: MORBIDO ED EQUILIBRATO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: CARNE E FORMAGGI
DI MEDIA STAGIONATURA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ALLERGENI: SOLFITI