



CORNO GRANDE RISERVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC GALASSO

DENOMINAZIONE: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

PROVENIENZA: Vigneti collinari della Regione Abruzzo. La vicinanza di mare e montagna crea un microclima ottimale per la produzione di vini particolarmente adatti all'invecchiamento

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATA

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: SERBATOIO D'ACCIAIO E BOTTI DI ROVERE

PROFUMO: FRUTTA ROSSA MATURA E SPEZIE

SAPORE: CORPOSO, LEGGERMENTE TANNICO E PERSISTENTE

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: CARNE ROSSA, CACCIAGIONE, FORMAGGI MOLTO STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

ALLERGENI: SOLFITI