MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

viticoltore
ETTORE
GALASSO

Italy's Wine

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Tipologia: Rosso Fermo
Classificazione: DOC
Zona di produzione: Quest'area va dalla costa adriatica alle cime del Gran Sasso d'Italia (2.910 metri s.l.m.).
Uve: 100% Montepulciano.
Gradazione: 12,5%vol.
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo: Intenso e fruttato con sentori di frutta rossa e liquirizia.
Sapore: Mediamente strutturato, morbido e ben equilibrato.
Abbinamento: Ideale a tutto pasto. Si abbina bene a piatti di carne ma anche a formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 18°C.

Wine type: Still red wine
Wine Appellation: DOC
Area of Production: This is an area which goes from the Adriatic sea coast to the high mountains of Gran Sasso d'Italia (2.910 m a.s.l.)
Grapes: 100% Montepulciano
Alcohol: 12,5% vol.
Color: Ruby red deep colour with violet glare.
Bouquet: Strong and fruity with scents of red fruit and liquorice.
Taste: Medium bodied, soft and well-balanced.
Food Pairings: It is ideal wine for full meal. Best with meat dishes as well as with cheese of medium ageing.
Serving temperature: 18 °C