

FRONTE VETICA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



UVE: 100% Montepulciano

AREA DI PRODUZIONE: Loreto Aprutino, Città Sant'Angelo. Quest'area va dalla zona collinare sovrastante la costa adriatica fino ai piedi del Gran Sasso d'Italia (2.910 metri s.l.m.)

FERMENTAZIONE ALCOLICA: Contatto con le bucce per 16 giorni in acciaio ad una temperatura controllata di 28° C

MATURAZIONE/AFFINAMENTO: 12 mesi in botti grandi. Segue all'affinamento in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

COLORE: Rosso rubino intenso

BOUQUET: Aromi intensi di frutta rossa con evidenza di prugna ed amarena

GUSTO: Morbido e vellutato, retrogusto leggermente tannico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Cucina Mediterranea. Particolarmente indicato per primi piatti a base di legumi. Carni rosse alla brace.

GRAPES: 100% Montepulciano

PRODUCTION AREA: Loreto Aprutino, Città Sant'Angelo. This is an area which goes from the hills overlooking the Adriatic sea coast to the foot of the Gran Sasso d'Italia (2.910 m a.s.l.)

ALCOHOLIC FERMENTATION: Skin contact in steel tanks for 15 days at a controlled temperature of 28° C

MATURING/REFINING: 12 months in big oak barrels. Refinement continues in the bottle

ALCOHOL: 13% by vol.

COLOUR: Ruby red deep colour

BOUQUET: Intense red fruit aroma with evidence of plum and sour black cherry

FLAVOUR: Soft and refined, slightly tannic persistence

SERVING TEMPERATURE: 18° C

BEST WITH: Mediterranean cuisine. Particularly indicated with legume soups. Any type of red roasted meat

Galasso

Cantine Galasso Srl - Contrada Passo Cordone, 1

Loreto Aprutino - (Pe) - Italia

Tel. ++39 85 8289720 - Fax ++39 85 7992397

info@cantinegalasso.com - www.cantinegalasso.com

*Prova da safra 2011 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (3º dia)*