

Porta Sole

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Anbaugebiet: Italien - d'Abruzzo

Jahrgang:	2022	Geschmack:	dezent trocken
Alkohol:	13 % vol.	Verschluss:	Schraube
Säure:	5,1 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	6,0 g/l		
Allergene:	Enthält Sulfite		
Rebsorte:	100 % Montepulciano		

Empfehlung:

Idealer Begleiter zu Fleisch- und Käsegerichten und passt zu allen Gelegenheiten.

Beurteilung:

Tiefe rubinrote Farbe mit violetten Reflexen, trocken, intensiver Duft nach Kirschen, Johannisbeeren und Lakritze, weich und ausbalanciert.

Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende September bis Ende Oktober. Es werden nur vollreife Trauben gelesen.

Temperaturgesteuerte Gärung für 15 Tage, bei 28 Grad, Filtration, Stabilisation. Ausbau im Edelstahltank.

Weinerzeuger:

Der Familienbetrieb Galasso ist tief mit der Tradition und Geschichte der Abruzzen verwurzelt. Seit 1865, als Erster in der Region Abruzzen, werden von Galasso in Tracavilla al Mare, Trauben angepflanzt und in die ganze Welt verkauft. Heute erzeugt Horo Galasso erstklassige sortentypische Weine der Region und kann als einer der renommiertesten Weinerzeuger der Abruzzen gesehen werden.



Art.-Nr.: 06565-22

