

# Galasso

## Corno Grande DOC



Anbaugebiet: Italien - d'Abruzzo

Jahrgang:	<b>2017</b>	Geschmack:	<b>trocken</b>
Alkohol:	13 % vol.	Verschluss:	Kork
Säure:	5,2 g/l	Inhalt:	0,75 Liter
Restzucker:	3,8 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 Pflaume und Sauerkirsche, weich und ausbalanciert.

### Ernte / Herstellung:

Die Erntezeit liegt Ende September bis Ende Oktober. Es werden nur die besten vollreifen Trauben gelesen.

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

Ausbau in großen Eichenholzfässern für 12 Monate. Danach Reifung in der Flasche.

### 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 Abruzzen gesehen werden.



Art.-Nr.: 06567-17

