



## BOVE



vini classici d'Abruzzo

## L'Azienda

L'azienda vinicola **Bove**, una delle più vecchie degli Abruzzi, è stata fondata nel 1930 con una superficie di 30 ettari. A partire dal 1960 l'azienda è stata costantemente sottoposta a rinnovamenti ed ora dispone di un moderno impianto per l'imbottigliamento di alta tecnologia. Rimangono però invariate l'accurata selezione delle uve, così come il rispetto per le tradizioni degli Abruzzi.

I vini dell'azienda **Bove** contano tra i migliori per qualità nella regione degli Abruzzi. Gli innumerevoli riconoscimenti, ottenuti sia a livello nazionale che internazionale, confermano come la cantina abbia intrapreso la strada giusta. In particolare viene posta molta importanza ai punti seguenti:

- l'utilizzo di uve provenienti da zone ottimali
- con l'obiettivo di una resa per ettaro poco elevata
- un'accurata e severa selezione delle uve, sia durante la vendemmia sia al momento della vinificazione
- l'utilizzo in cantina delle botti migliori



## Gli ultimi riconoscimenti

- Gli attuali riconoscimenti li trovate sul nostro sito  
[www.stoppervini.com/bove-riconoscimenti.html](http://www.stoppervini.com/bove-riconoscimenti.html)

## I vini

### LINEA ROGGIO ANTICO - FONTELUNA - FEUDI D'ALBE

Feudi d'Albe Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Feudi d'Albe Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

### LINEA AVEGIANO

Avegiano Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Avegiano Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

### LINEA POGGIO D'ALBE

Poggio d'Albe Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

### LINEA INDIO

Indio Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



## Feudi d'Albe Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vitigno:** 100% montepulciano

**Invecchiamento e affinamento:** 8 mesi in acciaio. 3 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino vivo e brillante. Profumi di frutti di bosco, ciliegia, maturi ed eleganti con nuances leggermente speziate. Gusto: grande equilibrio tra morbidezza dei tannini e fragranza del frutto. Ciliegia matura e ribes, ben supportati dal tenore alcolico, lasciano il posto alla tipica coda di liquirizia

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti saporiti, graticola, formaggi stagionati. Ideale per chi ama bere un montepulciano moderno, senza rinunciare ad un grande rosso

**Capacità di invecchiamento:** Pronto o invecchiato 2-4 anni

**Temperatura di servizio:** 16 - 20° C

## Feudi d'Albe Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.



**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vitigno:** 100% trebbiano

**Invecchiamento e affinamento:** 4 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Profumo fragrante finemente fruttato, appena citrino, con note di pesca gialla e ananas. Gusto: ben equilibrato. Morbida, fresca e sapida la frutta e il finale sempre asciutto, floreale e piacevolmente pungente

**Abbinamenti gastronomici:** Protagonista sulle tavole della cucina di pesce e d'intrattenimento: vœuf-au-vent o pan brioche, torte rustiche tradizionali, primi piatti di molluschi, bolliti di pesce ed insalate creative

**Capacità di invecchiamento:** Da bere entro 1-2 anni

**Temperatura di servizio:** 10 - 12° C



## Avegiano Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vitigno:** 100% montepulciano

**Invecchiamento e affinamento:** 4-6 mesi in botti di rovere di Slavonia da hl 25. 4 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino brillante. Aroma: impattante, con profumi di frutta rossa, amarena sottospirito e sentore di fragole di bosco, accompagnate da note di legno fini ed eleganti. Gusto: Il legno, ben integrato, si annuncia con tannini morbidi e sottili, lasciando emergere vinosità ed armonia. Il finale di liquirizia conduce a una piacevole persistenza

**Abbinamenti gastronomici:** La tradizione culinaria abruzzese lo chiama come alfiere per l'abbinamento con le paste al sugo, l'agnello alla griglia o al tegame, senza escludere cacciagione e formaggi di buona stagionatura

**Capacità di invecchiamento:** Pronto o invecchiato 4-6 anni

## Avegiano Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.



**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vitigno:** 90% trebbiano, 10% chardonnay

**Invecchiamento e affinamento:** 4 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Aroma: caratteristiche note floreali con sentori di mela appena tagliata e pesca gialla. Gusto: elegante, delicato, ben sostenuto dall'acidità che ne esalta la fragranza. Chiude con la morbidezza di frutti a pasta gialla, anche esotici

**Abbinamenti gastronomici:** La sua eleganza lo rende un ideale aperitivo, partner della cucina leggera, ma soprattutto di carni bianche e di pesce, al forno o alla griglia

**Capacità di invecchiamento:** Da bere entro 1-2 anni

**Temperatura di servizio:** 10 - 12° C



## Poggio d'Albe Montepulciano d'Aruzzo D.O.C.



**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vitigno:** 100% montepulciano

**Invecchiamento e affinamento:** 7 mesi in barrique di rovere delle foreste di Allier. 4 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Raffinati ed eleganti sentori di confettura e frutti di bosco, accompagnati da delicate note di vaniglia, sfumature di cacao e torrefazione. Il legno della barrique ben integrato. Gusto Ampio, morbido, vellutato e ricco di calore. Un lungo finale riporta alle note di frutta matura annunciate nel bouquet, che mitigano la sua potenza per una corretta piacevolezza.

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti della tradizione, costate di manzo alla brace, agnello, formaggi stagionati

**Capacità di invecchiamento:** Pronto o invecchiato 6-8 anni

**Temperatura di servizio:** 16 - 20° C

## Indio Montepulciano d'Aruzzo D.O.C.



**Zona di produzione:** Abruzzo

**Vitigno:** 90% montepulciano, 10% cabernet sauvignon

**Invecchiamento e affinamento:** 10 mesi in barrique di rovere delle foreste di Allier. Nessuna filtrazione. 6 mesi in bottiglia

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei. Sensazioni aromatiche molto intense: note di prugna, amarena e liquirizia, gradevolmente speziato, in armonia con i delicati aromi vanigliati conferiti dalla barrique. Sentori di spezie calde, come caffè e cioccolato, si sposano con una elegante vena balsamica

**Abbinamenti gastronomici:** A tavola accompagna primi piatti a condimento deciso, arrostiti e cacciagione. Ideale al winebar con salumi e formaggi stagionati a pasta dura. La sua levatura e la sua corposità lo rendono adatto anche a una raffinata meditazione. Va servito a 20° in ampi calici, dopo adeguata ossigenazione.

**Capacità di invecchiamento:** Pronto o invecchiato 8-10 anni, preferendolo più vellutato e morbido

**Temperatura di servizio:** 16 - 20° C