



share our passion

Frentano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Annata: 2009

Tipologia: Rosso

Gradazione: 13,00% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,10 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Montepulciano 100%.

Dopo la pigiadiraspatura, fermentazione con le bucce per 7-10 giorni base alle caratteristiche dell'annata.

Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio.

Normalmente disponibile al consumo nell'estate successiva alla vendemmia. Colore rosso rubino intenso con sfumatura viola in gioventù. Profumi di prugna, mela rossa estiva e violetta. Al palato evidenzia una buona struttura ed un corpo notevole, pur nella sua natura di vino giovane e fresco. Si consiglia di consumarlo nell'arco di due o tre anni. Gradazione alcolica 13,00°. Servire a 16-17 gradi. E' un vino tipicamente quotidiano che si presta all'abbinamento con molti piatti, dalle minestre di legumi alle paste, dalle carni rosse e bianche ai formaggi.

Codice articolo: 101/09

Scatola n°: 01

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 236x156x297 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 120

Cartoni x strato: 24

Strati x pallet: 5

via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)

tel. + (39)0872.60152 - fax + (39)0872.608322 - info@cantinfrentana.it - www.cantinfrentana.it