

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelier

Via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni CH
Tel. 0872 60152 - Fax 0872 608322
www.cantinafrentana.it - info@cantinafrentana.it

Anno di fondazione: 1960 Proprietà: Carlo Romanelli (legale rappresentante) Fa il vino: Gianni Pasquale
Bottiglie prodotte: 680.000 Ettari vitati di proprietà: 700 di proprietà dei soci + 18 in affitto Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Carmelita Ucci
Come arrivarci: dalla A14 uscire a Lanciano e seguire le indicazioni per Rocca San Giovanni.

Con la presentazione quest'anno delle due novità, il Montepulciano d'Abruzzo 2011 e il Pecorino 2012, comincia a dare i primi frutti il nuovo progetto improntato sul biologico che dalla scorsa vendemmia si affianca alla conduzione convenzionale della maggior parte dei vigneti della cantina di Rocca San Giovanni. Una riconversione graduale iniziata cinque anni fa che sta via via coinvolgendo sempre più conferitori e che si prospetta tappa obbligata per il futuro della cantina. "Un lavoro abbastanza impegnativo - ci spiega l'enologo Gianni Pasquale - che porta l'agricoltore ad essere l'artefice principale se non unico del risultato finale, poiché si occupa personalmente della fase più importante della lavorazione: la cura dei vigneti". I vini di Cantina Frentana sono equilibrati e di facile fruibilità, con il Montepulciano d'Abruzzo Panarda Riserva 2009 che si fa apprezzare per un impianto olfattivo preciso e composto, accompagnato da un ottimo corpo e un tannino fine. Buono il resto della gamma così come incoraggianti sono le due novità sopra menzionate.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PANARDA RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 14% | € 12 | Bottiglie: 8.000 | Acciaio per 14 mesi, poi in barrique per altri 18 mesi. Cinghiale alla cacciatora.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RUBESTRO 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13,5% | € 9 | Bottiglie: 60.000 | In tonneau da 5,50 hl e in botti da 40 hl per un anno. Brasato di vitello con verdure.

DONNA GRETA 2011

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 100% | Gr. 13,5% | € 10 | Bottiglie: 4.600 | Macerazione sulle bucce per 5 giorni. Permanenza sulle fecce per un anno. In acciaio per 16 mesi. Risotto agli scampi.

PECORINO 2012

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Pecorino 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 13.000 | Vino biologico. Solo in acciaio per 6 mesi. Seppie ripiene.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13% | € 8 | Bottiglie: 12.000 | Vino biologico. Per 6 mesi in acciaio. Pizzoccheri al ragù.

CERASUOLO D'ABRUZZO COSTE DEL MULINO 2012

Tipologia: Rosato Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13% | € 6,50 | Bottiglie: 12.000 | Acciaio per 6 mesi. Garganelli con mandorle e speck.

ABRUZZO PASSERINA COSTE DEL MULINO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Passerina 100% | Gr. 12,5% | € 6,50 | Bottiglie: 8.000 | Sosta in recipienti inox per 6 mesi. Mezze maniche con tonno e capperi.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FRENTANO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Montepulciano 100% | Gr. 13% | € 4,50 | Bottiglie: 230.000 | Permanenza in acciaio per 6 mesi. Timballo di riso ai formaggi.

ABRUZZO COCCIOIA COSTE DEL MULINO 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Cococciola 90%, Pecorino 10% | Gr. 12,5% | € 6,50 | Bottiglie: 20.000 | Tutto in acciaio per 6 mesi. Paccheri gamberi e zucchine.