



share our passion

Le selezioni

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Annata: 2007

Tipologia: Rosso

Gradazione: 13,5% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,0 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Montepulciano 100%.

Questa selezione proviene esclusivamente da vigneti scelti nelle aree più vocate e seguiti per tutto l'anno dagli agronomi della cantina secondo un rigido protocollo di coltivazione. I vigneti sono in altipiano oppure esposti nei quadranti da ovest a sud, su suoli franco-argillosi piuttosto profondi e ben drenati grazie alla ricchezza in ciottoli. Dopo la pigiadiraspatura, fermentazione con le bucce per circa 10-15 giorni, quindi affinamento in botti di rovere grandi per almeno 12 mesi e affinamento in bottiglia per almeno sei mesi. Colore rosso rubino molto intenso, con l'invecchiamento compaiono riflessi granata; evidenza all'olfatto notevole complessità, con profumi di ciliegia nera, viola, note speziate e vaniglia. E' consigliabile scaraffarlo mezz'ora prima del servizio, soprattutto se d'annata, per consentire ai profumi di "aprirsi".

Servire a 16-18 gradi.

Codice articolo: 121/07

Scatola n°: 2

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 235x155x335 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 100

Cartoni x strato: 10

Strati x pallet: 10

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

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