

slow wine

guida 2014

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI



Slow Food Editore

ROCCA SAN GIOVANNI (CH)

Cantina Frentana €

Via Perazza, 32
tel. 0872 60152
www.cantinafrentana.it
info@cantinafrentana.it

650 ha - 650.000 bt

sconto 10%

VITA - La Cantina Frentana di oggi è una solida realtà cooperativa con alle spalle un valido progetto, che tenaci e concreti amministratori, dal presidente Carlo Romanelli al direttore commerciale Felice Di Biase, portano avanti con l'insostituibile sostegno di 400 soci viticoltori. All'enologo Gianni Pasquale e agli agronomi Maurizio Piucci e Maurizio Gily spetta lo stimolante compito di continuare a creare eccellenze dall'ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.

VIGNE - Le vigne, allevate a pergola abruzzese, tendone e guyot, sono dislocate in vallate alluvionali che digradano verso l'Adriatico, su terreni che variano dal sabbioso al moderatamente argilloso. Oltre ai classici vitigni abruzzesi, è da rimarcare la coltivazione, in zona San Giacomo a Rocca San Giovanni, di circa 80 ettari del "localissimo" cococciola, uva a bacca bianca caratteristica di questo angolo della provincia di Chieti.

VINI - Bella la torre vinaria testimone delle 55 vendemmie della cantina, impeccabili per eleganza e armonia i vini proposti. Sempre convincente, tanto da meritarsi nuovamente il riconoscimento di *Vino Quotidiano*, il *Cococciola Costa del Mulino 2012* (○ 20.000 bt; 5 €), con saldo di pecorino: accattivante al naso, sapido e succoso in bocca. Maggiore complessità nel *Pecorino 2012* (○ 12.000 bt; 7 €), vino biologico a fermentazione spontanea dalle belle note agrumate e spiccata sapidità. Il *Montepulciano d'Abruzzo 2011* (● 10.000 bt; 7 €) piace per i tipici cenni selvatici e i tannini evidenti. Il *Montepulciano d'Abruzzo Panarda 2010* (● 5.600 bt; 10 €) si rivela complesso e strutturato.

vino slow **PECORINO DONNA GRETA 2011** (○ 6.500 bt; 12 €) Si riconferma bianco di grande spessore: la leggera macerazione delle bucce e il lungo affinamento sui lieviti lo rendono ricco e profondo, sapido e lungo.

CONCIMI minerali, letame in pellet, sovescio
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo, organici
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati, indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE alcune vigne certificate biologiche

854 | ABRUZZO E MOLISE