

cantina
FRENTANA
1958

Terre Valse

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Tipologia: Rosso

Gradazione: 13,5% 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. 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: 111/09

Scatola n°: 13

Bottiglie x cartone: 12

Peso cartone: 18 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 309x231x322 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 60

Cartoni x strato: 12

Strati x pallet: 5