

cantina
FRENTANA
1958



Costa del Mulino

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Annata: 2009

Tipologia: Rosso

Gradazione: 13% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,10 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Montepulciano 100%.

Fermentazione con le bucce per 7-12 giorni, in base alle caratteristiche dell'annata. Fermentazione malolattica e affinamento in acciaio; una parte del vino affina brevemente in botte grande prima del taglio finale. Normalmente disponibile al consumo nell'estate successiva alla vendemmia. Colore rosso intenso con sfumatura viola in gioventù. Profumi di prugna, mela rossa estiva, ciliegia nera 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 13,50°. Servire a 16-17 gradi. E' un vino versatile che si presta all'abbinamento con molti piatti, dalle minestre di legumi alle paste, dalle carni rosse e bianche ai formaggi.

CONTIENE SOLFITI - PRODOTTO IN ITALIA
PRODOTTO DA CANTINA FRENTANA
ROCCA SAN GIOVANNI - I - ITALIA

Codice articolo: 101/10

Scatola n°: 22

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 175x260x310 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 95

Cartoni x strato: 19

Strati x pallet: 5