

cantina
FRENTANA
1958



1960

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
RISERVA**

Nome: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva

Linea: 1960

Tipo: Vino Rosso

Gradazione alcolica: 14,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: argilloso calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione Sud, Sud-Est.

Vendemmia: manuale e tardiva

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione per 20-25 giorni in vasche di cemento e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: maturazione in tonneau di rovere francese per circa 12 mesi; affinamento in vasche di cemento a cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso, dai riflessi brillanti violacei; notevole profumo di frutti di bosco, spezie e cioccolato; al palato si presenta morbido e persistente con componente tannica ancora ben presente

Longevità in bottiglia: successivamente alla commercializzazione, se adeguatamente conservato, mantiene la sua integrità per 10 o più anni,

Temperatura di servizio: 16-18°C

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