

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



# Biologico

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**Nome:** Montepulciano d'Abruzzo Doc

**Linea:** Biologico

**Tipo:** Vino Rosso

**Gradazione alcolica:** 13,00 % alc./vol.

**Chiusura:** Sughero

**Tipologia del Terreno:** calcareo, leggermente di medio impasto

**Collocazione geografica dei vigneti:** falsopiano e pendici collinari aperte della fascia sub-costiera della Costa dei Trabocchi, da 80 a 250 metri sul livello del mare. Comuni di Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano, San Vito Chietino.

**Vendemmia:** manuale, prima e seconda decade di Ottobre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Maturazione ed affinamento:** maturazione in acciaio per 10/12 mesi prima della messa in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** colore violaceo intenso. Si caratterizza per i tannini fitti, morbidi e non molto aggressivi, con sentori di ciliegia e marasca. Il finale è pieno e sostenuto da una notevole forza estrattiva ed alcolica.

**Longevità in bottiglia:** 2 - 3 anni, adeguatamente conservato

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