



Costa del Mulino

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Nome: Montepulciano d'Abruzzo Doc

Linea: Costa del Mulino

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 100 a 200 metri sul livello del mare. Comune di Rocca San Giovanni.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Ottobre

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

Maturazione ed affinamento: parte del vino (40%) è sottoposta ad un affinamento in tonneau di rovere francese per circa 8 mesi; dopo il blend, un ulteriore stazionamento in bottiglia di 3/4 mesi ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso 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.

Longevità in bottiglia: 2-3 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 16-18°C

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