

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Frentano

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC

**Nome:** Cerasuolo d'Abruzzo Doc

**Linea:** Frentano

**Tipo:** Vino Rosato

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

**Chiusura:** Sughero o screw cap

**Tipologia del Terreno:** argilloso, 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, seconda decade di Ottobre

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve Montepulciano, macerazione con le bucce per circa 12 ore, vinificazione in bianco con fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Maturazione ed affinamento:** affinamento in acciaio per circa 6 mesi ed un ulteriore stazionamento in bottiglia ne conclude la maturazione

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso ciliegia; profumo persistente di frutti rossi come lampone e ribes. Palato rotondo, di corpo ma ben bilanciato e armonico.

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

**Temperatura di servizio:** 12-14°C

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