

*cantina*  
**FRENTANA**  
1958



## Frentano

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**Nome:** Montepulciano d'Abruzzo Doc

**Linea:** Frentano

**Tipo:** Vino Rosso

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

**Chiusura:** Sughero o screw cap

**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, seconda decade di Ottobre

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

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

**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