

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