



share our passion

Le selezioni

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Annata: 2010

Tipologia: Rosso

Gradazione: 14% alc./vol.

Zuccheri riduttori: 2,0 g/l

Formato: 750 ml

Tipo chiusura: Tappo in sughero

Descrizione vino: Questo vino è frutto di un progetto che parte dal vigneto; nasce infatti dalle uve di vigneti selezionati nell'ambito del progetto "Vigneto Qualità" che la cantina Frentana attua da diversi anni. Tecniche colturali molto accurate consentono una raccolta in epoca tardiva, in modo da ottenere uve di grande concentrazione e potenza. La vinificazione avviene con macerazione prolungata e con picchi di temperatura intorno ai 30 gradi, in modo da permettere una completa estrazione di colore, tannini e precursori aromatici. Al termine il vino viene sottoposto ad un affinamento in barrique di rovere pregiato, per un periodo di 18 mesi circa, durante il quale il vino si evolve verso la sua maturità. Dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, all'olfatto presenta notevole complessità di profumi, tra i quali note speziate e balsamiche accompagnate da sentori di frutta rossa matura, confettura di more, ciliegia nera sotto spirito e violetta. Si consiglia di scaraffare il vino in un decanter prima di gustarlo, per favorirne l'ossigenazione, e di servirlo ad una temperatura di 16-18 gradi.

Codice articolo: MT01SP00759R

Scatola n°: 2

Bottiglie x cartone: 6

Peso cartone: 9 Kg

Dimensioni cartone (bxhxp): 235x155x335 mm

Tipo pallet: EPAL/INKA 80x120

Cartoni x pallet: 100

Cartoni x strato: 10

Strati x pallet: 10

via Perazza, 32 - 66020 Rocca San Giovanni (CH)

tel. +(39)0872.60152 - fax +(39)0872.608322 - info@cantinfrentana.it - www.cantinfrentana.it