



cantina
FRENTANA
1958



Nome: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva

Linea: 60th Anniversary Edition

Annata: 2015

Tipo: Vino Rosso

Gradazione alcolica: 14,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: argilloso calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione Sud, Sud-Est.

Vendemmia: manuale e tardiva

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione per 20-25 giorni in vasche di cemento e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: maturazione in botte grande di rovere francese per circa 16 mesi; affinamento in vasche di cemento cui segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, dai riflessi brillanti violacei; notevole profumo di frutti di bosco, spezie e cioccolato; al palato si presenta morbido e persistente con componente tannica ancora ben presente

Longevità in bottiglia: successivamente alla commercializzazione, se adeguatamente conservato, mantiene la sua integrità per 10 o più anni,

Temperatura di servizio: 16-18°C

Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva
60th Anniversary Edition
Denominazione d'Origine Controllata

