

## FRENTANO

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Vinul Frentano Montepulciano d'Abruzzo DOC de la Cantina Frentana este un vin roșu sec, obținut din soiul autohton Montepulciano, specific regiunii Abruzzo, Italia. Acest vin se remarcă prin culoarea sa intensă și profilul aromatic bogat, oferind o experiență gustativă echilibrată și plăcută.

#### TERROIR

**VIILE :** Viile sunt situate pe pantele colinare și platourile deschise ale zonei sub-costiere "Costa dei Trabocchi", la altitudini cuprinse între 80 și 250 de metri deasupra nivelului mării. Comunele implicate în cultivare includ Rocca San Giovanni, Fossacesia, Mozzagrogna, Santa Maria Imbaro, Lanciano și San Vito Chietino. Solurile sunt calcaroase, cu o textură ușor medie.

**PERIOADA DE RECOLTARE :** Strugurii sunt recoltați manual în a doua decadă a lunii octombrie, asigurând culegerea strugurilor la maturitate optimă.

**VINIFICATIE:** Strugurii sunt supuși unei presări delicate, urmată de macerare și fermentare în rezervoare de oțel la temperatură controlată. Maturarea are loc în rezervoare de ciment timp de 10-12 luni înainte de îmbuteliere.

#### ASOCIERI CULINARE

Acest vin se potrivește excelent cu preparate din carne de vită, vițel, porc și paste.



#### SOIURI DE STRUGURI

**100%** Montepulciano

#### TIP DE VIN

Vin roșu sec

#### FORMAT

0,75 lt

#### TEMP. DE SERVIRE

16 - 18 °C

#### ZAHAR REZIDUAL

-

#### GRADUL ALCOOLIC

13% vol

#### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE :** Roșu intens cu nuanțe violet

**AROMA :** Note de prune, măr roșu de vară și violetă.

**GUST :** Prezintă o structură bună și un corp remarcabil, chiar și în natura sa de vin tânăr și proaspăt.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi