

RUBESTO MONTEPULCIANO

D.O.C. Riserva

Rubesto Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva este un vin roșu de înaltă calitate produs de Cantina Frentana, situată în comuna Rocca San Giovanni, pe dealurile pitorești cu vedere la Costa dei Trabocchi, în regiunea Abruzzo, Italia. Acest vin reflectă tradiția și măiestria vinificatorilor locali, oferind o experiență senzorială complexă și rafinată.

TERROIR

VIILE : Soiul Montepulciano este cultivat pe soluri cu textură medie, predominant calcaroasă, în zonele cele mai favorabile din Rocca San Giovanni, cu expunere sudică și sud-estică, beneficiind de influența pozitivă a climatului maritim de pe Costa dei Trabocchi.

PERIOADA DE RECOLTARE : Strugurii sunt culeși manual în a doua decadă a lunii octombrie, asigurând selecția atentă a celor mai buni ciorchini pentru producerea acestui vin deosebit.

VINIFICATIE: După o presare delicată, mustul fermentează împreună cu piețile timp de 10-15 zile în tancuri de oțel inoxidabil, la temperatură controlată. Urmează fermentația malolactică și maturarea în butoaie de stejar francez timp de aproximativ 14 luni, apoi o perioadă suplimentară de învechire în oțel și în sticlă pentru câteva luni, înainte de a fi pus în vânzare.

ASOCIERI CULINARE

Rubesto Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. Riserva se potrivește excelent cu preparate pe bază de carne roșie, vânat, paste cu sosuri bogate și brânzeturi maturate, evidențiind și mai mult aromele complexe ale vinului.



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

13.5% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu intens, care, odată cu învechirea, dezvoltă reflexii granate.

AROMA : Buchet complex, cu note predominante de cireșe negre, violete, accente condimentate și nuanțe subtile de vanilie.

GUST : Intens și persistent, cu o structură tanică elegantă și un final lung și armonios.