

1960 MONTEPULCIANO

D.O.C. Riserva

FRENTANA 60 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA este un vin roșu de elită, produs în regiunea Abruzzo, Italia, din struguri Montepulciano selecționați cu grijă. Acest vin rezervă, maturat îndelung, întruchipează forța și eleganța terroir-ului montan și mediteranean al zonei. Cu o structură robustă și complexitate aromatică remarcabilă, el combină note de fructe negre coapte cu accente de lemn nobil și specii, culminând într-un final lung și persistente. Ideal pentru îndrăgostiții de vinuri cu potențial de îmbătrânire, Frentana 60 este o capodoperă ce onorează tradiția viticolă a Abruzzo.

TERROIR

VIILE : Strugurii provin din podgorii situate în comuna Rocca San Giovanni, pe colinele cu cea mai bună expunere către sud și sud-est, care se află deasupra pitoreștii Coaste a Trabocchi. Solul predominant este argilos-calcaros, favorizând obținerea unor vinuri de calitate superioară.

PERIOADA DE RECOLTARE : Recoltarea are loc manual, târziu în sezon, asigurând atingerea maturității fenolice optime a strugurilor.

VINIFICATIE: După o zdrobire delicată, mustul este supus unei macerări de 20-25 de zile în rezervoare de ciment, urmată de fermentație la temperatură controlată.

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 **FORMAT**
Vin roșu sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
16 - 18 °C

ZAHAR REZIDUAL
-

GRADUL ALCOOLIC
14% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu intens, cu reflexii violacee strălucitoare.

AROMA : Buchet complex, deschizându-se cu fructe negre coapte (cireșă neagră, prune, dudă), însoțite de note de ciocolată neagră, tutun, scorțișoară și un vâl de vanilie din îmbătrânirea în stejar.

GUST :Puternic și bine structurat, cu taninuri moi, catifelate. Aciditatea vie și prospețimea minerală echilibrează bogăția fructelor.

Vinuri de VIS

by DionysosCVS

Vini Italiani Stupendi