



## Montepulciano Biologico 2015

*Cantina:* Cantina Frentana

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano D'Abruzzo

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Selezionati

*Anidride Solforosa:* 60 mg/L

*Affinamento:* 24 mesi in Cemento

*Abbinamenti:* Affettati, Carni Arrosto, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Vitigno autoctono dell'Abruzzo, presenta il grappolo di grandezza e compattezza media, di forma piramidale o conica, quasi sempre alato; acino di grandezza media, sferico, dal colore a maturazione violaceo tendente al nero. Matura in epoca avanzata, prima e seconda decade di ottobre. Coltivazione delle uve, preparazione e affinamento in cantina seguono strettamente i protocolli della produzione biologica.

### Note di degustazione

Il montepulciano Biologico Cantina Frentana alla vista colpisce per il colore rubino con intensi riflessi violacei, limpido e di buona consistenza si caratterizza per i tannini fitti, morbidi e non aggressivi, con sentori di ciliegia e marasca tipici del montepulciano, con finale pieno e sostenuto da una notevole forza estrattiva e alcolica. Molto persistente in bocca si accompagna egregiamente con gustosi primi piatti della tradizione, carni arrosto, salumi e formaggi a media-lunga stagionatura.