



cantina
FRENTANA
1958



Nome: Pecorino Extra Dry

Linea: Spumanti

Annata: S.A.

Tipo: Vino spumante bianco

Gradazione alcolica: 12,00 % alc./vol.

Chiusura: Tappo fungo in sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto, leggermente calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Nord ed un altezza s.l.m. di circa 150 mt.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: vinificazione in bianco con pressatura soffice, cui segue la fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento e presa di spuma con metodo Charmat.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche: colore brillante, giallo paglierino carico; al naso si presentano profumi di lievito, pane caldo, fiori di biancospino e note di agrumi. Al gusto esplose la potente acidità e freschezza, sensazioni floreali nel finale. Il sottile perlage assicura persistenza e piacevolezza in bocca.

Longevità in bottiglia: 2-3 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 7-9°C

Pecorino Extra Dry
Vino Spumante



cantina
FRENTANA
1958



Nome: Abruzzo Passerina Doc

Linea: Terre Valse

Annata: 2019

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 12,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto sabbioso

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Nord ed un altezza s.l.m. di circa 100 mt.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino piuttosto intenso; rivela all'olfatto piacevoli note floreali e sentori di pesca bianca. Al gusto si presenta fresco, armonico con buona acidità che netta il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abruzzo Passerina Doc

Terre Valse

Denominazione di Origine Controllata



cantina
FRENTANA
1958



Nome: Abruzzo Pecorino Doc

Linea: Terre Valse

Annata: 2019

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 13,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Nord ed un altezza s.l.m. di circa 150 mt.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore paglierino piuttosto intenso. Al naso rivela piacevoli note di agrumi, miele e pesca gialla e talvolta un caratteristico sentore di birra. Al gusto si presenta come un vino di corpo e struttura, bilanciati da una buona acidità che rinfresca il palato. L'equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 10-12°C

Abruzzo Pecorino Doc

Terre Valse

Denominazione di Origine Controllata



cantina
FRENTANA
1958



Nome: Trebbiano d'Abruzzo Doc

Linea: Terre Valse

Annata: 2019

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 12,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto sabbioso

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Nord ed un altezza s.l.m. di circa 100 mt.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio per circa 6 mesi; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: . Il colore è giallo paglierino scarico. Al naso si presenta delicato e fresco con sentori di fiori bianchi, limone e susina gialla. Al palato è morbido, avvolgente e persistente con una leggera sapidità.

Longevità in bottiglia: 2 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 8-10°C

Trebbiano d'Abruzzo Doc

Terre Valse

Denominazione di Origine Controllata



cantina
F R E N T A N A
1 9 5 8



Nome: Donna Greta – Abruzzo Pecorino DOC

Linea: Selezioni

Annata: 2018

Tipo: Vino Bianco

Gradazione alcolica: 13,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, vigneti selezionati nell'ambito del progetto "Vigneto Qualità" che la cantina Frentana attua da diversi anni, con esposizione a Nord.

Vendemmia: manuale, prima decade di Settembre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione per 5 gg. e fermentazione in acciaio, a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: sottoposto ad un affinamento in acciaio con batonnage per un periodo di 12 mesi circa; un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo intenso dai riflessi dorati. Al naso rivela sentori vanigliati e una piacevole nota di frutta a polpa gialla matura. Al gusto manifesta una morbidezza bilanciata ad una buona struttura, con un giusto apporto di acidità che rinfresca il palato. Un equilibrio tra sapore e profumo chiude lungo e persistente.

Longevità in bottiglia: 3 o più anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 12-14°C

Donna Greta—Abruzzo Pecorino D.O.C.

Selezioni

Denominazione di Origine Controllata



cantina
FRENTANA
1958



Nome: Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Linea: Terre Valse

Annata: 2019

Tipo: Vino Rosato

Gradazione alcolica: 13,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: argilloso, di medio impasto

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Sud ed un'altezza s.l.m. di circa 150mt.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: affinamento in acciaio per circa 6 mesi ed un ulteriore stazionamento in bottiglia ne conclude la maturazione

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso ciliegia; profumo persistente di frutti rossi come lampone e ribes. Palato rotondo, di corpo ma ben bilanciato e armonico.

Longevità in bottiglia: 2 - 3 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 12-14°C

Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Terre Valse

Denominazione di Origine Controllata



cantina

F R E N T A N A

1 9 5 8



Nome: Montepulciano d'Abruzzo Doc

Linea: Terre Valse

Annata: 2017

Tipo: Vino Rosso

Gradazione alcolica: 13,00 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: calcareo, leggermente di medio impasto

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, con esposizione a Sud ed un'altezza s.l.m. di circa 150mt.

Vendemmia: manuale, seconda decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Maturazione ed affinamento: parte del vino (40%) è sottoposta ad un affinamento in tonneau di rovere francese per circa 8 mesi; dopo il blend, un ulteriore stazionamento in bottiglia di 3/4 mesi ne completa la maturazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con sfumatura viola in gioventù. Profumi di prugna, mela rossa estiva e violetta. Al palato evidenzia una buona struttura ed un corpo notevole, pur nella sua natura di vino giovane e fresco.

Longevità in bottiglia: 2 - 3 anni, adeguatamente conservato

Temperatura di servizio: 16-18°C

Montepulciano d'Abruzzo Doc

Terre Valse

Denominazione di Origine Controllata



cantina
FRENTANA
1958



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

Linea: Selezioni

Annata: 2016

Tipo: Vino Rosso

Gradazione alcolica: 13,50 % alc./vol.

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto calcareo

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

Vendemmia: manuale, seconda decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce per 10-15 giorni in fermentini di acciaio, a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: maturazione in tonneau di rovere francese per circa 14 mesi; cui segue un ulteriore affinamento in acciaio ed in bottiglia per alcuni mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino molto intenso, con l'invecchiamento compaiono riflessi granata; evidenza all'olfatto notevole complessità, con profumi di ciliegia nera, viola, note speziate e vaniglia; al palato si presenta intenso e persistente con componente tannica elegante e finale lungo.

Longevità in bottiglia: successivamente alla commercializzazione, se adeguatamente conservato, mantiene la sua integrità per 5 o più anni,

Temperatura di servizio: 16-18°C

Rubesto

Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc

Selezioni

Denominazione d'Origine Controllata





cantina

FRENTANA

1958



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

Linea: Selezioni

Annata: 2014

Tipo: Vino Rosso

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

Chiusura: Sughero

Tipologia del Terreno: medio impasto leggermente calcareo

Collocazione geografica del vigneto: comune di Rocca San Giovanni, colline più vocate che si affacciano sulla Costa dei Trabocchi, vigneti selezionati nell'ambito del progetto "Vigneto Qualità" che la cantina Frentana attua da diversi anni, con esposizione a Sud.

Vendemmia: manuale, seconda e terza decade di Ottobre

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce per 10-15 giorni in fermentini di acciaio, a temperatura controllata

Maturazione ed affinamento: Sottoposto ad un affinamento in barrique di rovere pregiato per un periodo di 14 mesi circa, durante il quale il vino si evolve verso la sua maturità. Un ulteriore stazionamento in bottiglia ne completa la mutazione.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico con riflessi violacei, all'olfatto presenta notevole complessità di profumi, tra i quali note speziate e balsamiche accompagnante da sentori di frutta rossa matura, confettura di more, ciliegia nera sotto spirito e violetta. E' un vino di grande corpo e struttura ma di beva piacevole e non troppo austera, grazie ad una notevole freschezza.

Longevità in bottiglia: 5 o più anni

Temperatura di servizio: 16-18°C

Panarda - Montepulciano d'Abruzzo Doc

Riserva

Selezioni

Denominazione d'Origine Controllata

