

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rubesto Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2017
Vinícola	Cantina Frentana
Safra	2017
País	Itália
Região	Abruzzo
Tipo	tinto
Castas	Montepulciano
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

500 viticultores unidos que cultivam cerca de 1000 hectares de vinhedos impecáveis na região de **Abruzzo**. Esta é a **Cantina Frentana**, uma cooperativa que desbrava primorosamente o *terroir* que circunda a pequena cidade de Rocca San Giovanni Chieti, entre o litoral e as encostas do maciço Majella.

A associação entre os produtores permite que a vinícola invista em pesquisa, treinamento e orientação técnica, fatores que tornam possível encontrar o local ideal para o cultivo de cada varietal. Além disso, preceitos de **sustentabilidade** cada vez mais ganham espaço na empresa, que preza por colocar em primeiro plano as castas autóctones.

Rubesto é um vinho elaborado 100% com a casta Montepulciano. A fermentação decorreu de 7 a 12 dias com as películas e, após realizada a malolática, o vinho estagiou por 14 meses em barricas de carvalho francês, com posterior afinamento durante 3 a 4 meses nas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

de boa complexidade, apresenta aromas de frutas negras, café, charuto



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

amplo e instigante, apresenta taninos integrados e acidez suculenta; os sabores são deliciosos, com expressão das frutas negras e *pot-pourri*

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA