



VINI
FANTINI

Edizione 2021

Cinque Autoctoni VDT

Spécialité par lot

Avec ce vin, la maison Farnese a voulu démontrer qu'il était possible de faire un grand vin utilisant uniquement les cépages autochtones d'Abruzzes et des Pouilles. Le défi a été relevé avec brio!

Région: Les Abruzzes et Les Pouilles

Cépages : 33% Montepulciano, 30% Primitivo,
30% Sangiovese, 7% autres

Vinification : Après le foulage et l'égrappage, il subit un pressage moelleux pour éviter le déchirement des peaux. Fermentation en acier inoxydable durant 25 jours et fermentation malolactique en barrique. Vieillessement de 12 mois en barriques françaises et américaines âgées de 6 mois. Affinement en bouteille pendant 6 mois.

Dégustation : Rouge grenat très intense. Le nez est très intense et persistant avec des notes de cerise, prune, cassis, mûres, tabac et notes grillées en finale. C'est un vin de grande structure, souple, riche en tannins, très persistant, longue finale avec des notes épicées de vanille et chocolat. C'est un vin prêt à boire. Il peut également vieillir 7 à 8 ans.

Accords : Il s'accorde parfaitement avec les viandes rouges, le gibier, les sauces riches et le BBQ, le magret de canard et les côtes levées.
Servir à environ 16-18°C. Mettre en carafe une heure avant de servir.

Code : 11096917

Prix : 42,25\$

Prix licencié : 36,75\$

UVC : 6

