



VINI
FANTINI
by Farnese

Fantini Cerasuolo 2023 Rosé d'Abruzzo DOC

Spécialité par lot

Région : Abruzzes

Cépages : 100% Montepulciano

Vinification : Brève fermentation sur lies. Fermentation sans peaux durant 15 jours à 12°C pour obtenir le goût et la couleur idéale.

Dégustation : Au nez, la cerise rosâtre, des arômes intenses et persistants fruités dévoilant une odeur de petits fruits rouges tel que la fraise. C'est un vin balancé faisant preuve d'intensité et de persistance en bouche. Il est conseillé de le boire jeune.

Accords : Accompagne bien les entrées, les viandes blanches, les fromages, les poissons grillés et les soupes au poisson. Il se marie parfaitement avec toutes sortes de fruit de mer. Parfait également pour l'apéritif.

Service : Servir à une température située entre 14 et 16°C.

Code: 13963826

Prix: 14,85\$

Prix licencié: 12,92\$

UVC: 12

