

# VINI FANTINI

## Casale Vecchio *Montepulciano D'Abruzzo* DOC

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Montepulciano

Area di Produzione: Comuni di Colonnella, Ancarano, Controguerra e Roseto degli Abruzzi

Vinificazione: salassi pari al 10%, inoculo con lieviti "SELEZIONE FARNESE". Basse temperature nei primi giorni della fermentazione per estrarre i polifenoli, sostanze responsabili del colore rosso del vino. Successivo controllo delle temperature attorno ai 27° C. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di legni americani per circa sei mesi.

Idea del Vino: vino di ottima struttura e gradevolmente fruttato, tannini morbidi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore limpido, molto consistente, rosso rubino con riflessi purpurei. All'esame olfattivo si rileva di ottima intensità e di buona complessità, si riconoscono sentori di frutta rossa matura, di amaretto, marzapane e spezie dolci. Alla gustativa è secco e caldo, morbido con tannini fini. E' un vino di ottima sapidità e di buon equilibrio.

Abbinamenti gastronomici: ottimo per abbinamenti con primi piatti ricchi e con tutte le portate a base di carne.

Temperatura di servizio: 16-18 °C



**FANTINI**  
GROUP  
FARNESE