

VINI FANTINI

Don Camillo

Terre di Chieti IGT

Sangiovese

Cabernet Sauvignon

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Sangiovese Cabernet Sauvignon

Area di Produzione: Comune di Ortona

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 20 giorni, fermentazione malolattica in barrique di legni francesi e affinamento per 6 mesi.

Idea del Vino: moderna interpretazione dello stile super Tuscany dove frutta ed eleganza sono gli elementi distintivi di un vino molto flessibile negli abbinamenti gastronomici.

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso rubino intenso e dal profumo fruttato con sentori di confettura e ciliegia sotto spirito, note speziate di liquirizia, sentori di vaniglia e fiori passiti. Vino di corpo, morbido, giustamente tannico, con gradevole nota amara nel retrogusto, pronto per essere bevuto subito.

Abbinamenti gastronomici: Vino facile da bere, bene con salumi ed affettati, primi piatti robusti, ottimo con carni in genere e formaggi.

Temperatura di servizio: 16-18°C



FANTINI
GROUP
FARNESE