

# VINI FANTINI

## Fantini

### *Cerasuolo*

### *D'Abruzzo DOC*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Area di Produzione: Comune di Crecchio e Vasto.

Vinificazione: Periodo di raccolta inizio Ottobre. Pigiad-iraspatura soffice, breve macerazione con le bucce (circa 6 ore di contatto), fermentazione senza bucce per 15 giorni a temperatura di 12°C in modo da ottenere un ottimo colore e sapore.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosa cerasuolo vivace, il profumo è intenso, persistente e fruttato, con sentori di piccolo frutto rosso (fragola). Vino di media struttura, intenso, equilibrato e con buona persistenza. Si consiglia di berlo sempre giovane.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente in abbinamento a tutti i piatti di pesce, con primi piatti non troppo ricchi e carni bianche. Gradevolissimo anche fuori pasto.

Temperatura di servizio: 14-16°C circa

