

VINI FANTINI

Fantini Collection

Bianco Tavola

Vitigni: Sauvignon Blanc 50%, Traminer 20%, Pecorino 20%, Cocciola 10%

Area di Produzione: Entroterra del comune di Ortona e dei comuni limitrofi. I vigneti sono tutti esposti a Sud-Est affinché possano godere delle migliori ore di luce.

Vinificazione: Pigiadiraspatura, contatto con le bucce del mosto per circa 12 ore a una temperatura media di 3°C, pressatura soffice, chiarificazione statica del mosto ottenuto. Successiva fermentazione ad una temperatura di 10°C.

Idea del Vino: Blend di vitigni internazionali e autoctoni con esaltazione della nota aromatica .

Caratteristiche Sensoriali: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Gli aromi di questo vino comprendono tutti i frutti a polpa bianca ed in particolare la pera. Si rivelano delle note balsamiche che ben individuano la bontà del legno utilizzato. Al primo impatto rivela immediatamente una grande struttura, avvolgente, fresco e di buona acidità. Il retrogusto è intenso e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo ed eccellente in abbinamento ai piatti di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12°C circa



FANTINI
GROUP
FARNESE