

# VINI FANTINI

## Fantini Collection

### *Rosso Tavola*

Vitigno: Montepulciano 60%, Ciliegiole 10%, Sangiovese 30%

Area di Produzione: Comuni di Ortona, San Salvo e Pollutri

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione a freddo per 15 giorni.

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

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso rubino con riflessi granato. Il profumo è intenso, persistente, fruttato (frutto rosso, marasca e prugna), con sentori di vaniglia. È un vino morbido, fresco e ben equilibrato, abbastanza intenso e persistente. Pronto per essere bevuto subito.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in abbinamento con tutti i piatti della tradizione italiana

Temperatura di servizio: 14-16°C



**FANTINI**  
GROUP  
FARNESE