

# VINI FANTINI

## Fantini

### *Sangiovese*

### *Terre di Chieti IGT*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Sangiovese

Area di Produzione: Comuni di Ortona, San Salvo e altre tenute minori

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 10 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 granato, profumi abbastanza intensi e persistenti, fruttato (fragola e amarena) con nota vinosa e sentori di legno. Vino di medio corpo, giustamente tannico ed equilibrato, pronto per essere bevuto.

Abbinamenti gastronomici: eccellente con tutti i piatti della tradizione italiana, con carni e pesce al forno

Temperatura di servizio: 16-18°C



**FANTINI**  
GROUP  
FARNESE