

VINI FANTINI

Giro

Sangiovese - Merlot *Puglia IGP*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Sangiovese 70% e Merlot 30%

Area di Produzione: Canosa di Puglia e zone limitrofe

Vinificazione: Gli acini d'uva Sangiovese vengono raccolti a maturazione completa, mentre gli acini di Merlot vengono raccolti dopo la loro maturazione. La fermentazione sulle bucce per circa 15 giorni, con il pompaggio ogni 4 ore via via esaurendo. Affinamento 4-7 mesi nelle nuove barriques (30% Francesi e 70% Americani)

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

Caratteristiche Sensoriali: Rosso rubino intenso. Abbastanza intenso e persistente, fruttato con sentori di ciliegia, prugna secca e vaniglia. Vino di medio corpo, leggermente tannico e ben bilanciato, pronto per essere bevuto.

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