

VINI FANTINI

Opi

Montepulciano D'Abruzzo Colline Teramane DOCG Biologico Riserva

Bottiglia da: ml 750 e da l 1,5, in cassetta

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Area di Produzione: Tenuta Cantalupo comune di No-
taresco.

Vinificazione: Le uve raccolte in piccole cassette ven-
gono trasportate in cantina per la diraspatura e la dop-
pia selezione manuale dei singoli acini, pigiatura soffice,
macerazione-fermentazione per 25 giorni. Fermentazi-
one malolattica e affinamento in barrique di legni franc-
esi e americani per 24 mesi.

Idea del Vino: ricerca della massima espressione del
vitigno, in zona particolarmente vocata, con rese basse
e leggera surmaturazione. Vino per consumatori esi-
genti, riesce a coniugare nel migliore dei modi grande
struttura, ricchezza aromatica e di sapori, con armonica
eleganza

Caratteristiche Sensoriali: di colore rosso granato e dal
profumo intenso e persistente, speziato (tabacco e note
legnose) con sentori di liquirizia, fruttato (frutta mat-
ura e sottospirito), tendenza all'etereo. Vino di corpo,
morbido, equilibrato, intenso e persistente. Pronto per
essere bevuto subito, ma sopporta anche bene i lunghi
invecchiamenti.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con primi piatti
ricchi, con carni rosse e con formaggi di media e lunga
stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20°C circa



FANTINI
GROUP
FARNESE