

# VINI FANTINI

## Primo

*Malvasia - Chardonnay*

*Terre di Chieti IGT*

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Malvasia e Chardonnay

Area di Produzione: Comune di Ortona

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice, fermentazione lenta a temperatura controllata di 18°C per evitare la perdita di profumi nobili.

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

Caratteristiche Sensoriali: Di colore giallo paglierino vivace, dal profumo intenso e abbastanza persistente, fruttato con sentori di frutti tropicali e pomacee gialle. Vino di corpo, equilibrato, intenso e abbastanza persistente.

Abbinamenti gastronomici: Vino facile da bere, bene con antipasti e primi piatti leggeri, carni bianche e formaggi giovani a pasta tenera. Ottimo con il pesce.

Temperatura di servizio: 12-14°C circa



**FANTINI**  
GROUP  
**FARNESE**