



# Gran Sasso

*Sangiovese*

*Terre di Chieti IGP*

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Sangiovese.

Area di produzione: Provincia di Chieti.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina, dove avviene la diraspatura. Successivamente esse vengono raffreddate a circa 5°C per 48-72 ore e poste in serbatoi di acciaio. Incomincia così la fermentazione alcolica, che si protrae per 12-13 giorni alla temperatura di 22-23°C, sotto atmosfera di gas inerte. Durante la macerazione il “cappello di vinacce” viene movimentato il meno possibile con l’obiettivo di ottenere un vino particolarmente morbido. L’affinamento si protrae in acciaio e botti di legni americani per 4-6 mesi.

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

Caratteristiche sensoriali: Colore rosso porpora, dal profumo intenso con profumi di amarena, mora, prugna e note dolci di legno. Vino di media struttura e molto morbido. Vino di pronta beva.

Abbinamenti gastronomici: Vino a tutto pasto, ottimo con primi piatti ricchi, bene anche come aperitivo.

Temperatura di servizio: 16-18°C circa.



**FANTINI**  
GROUP  
FARNESE