

VINI FANTINI

Fantini

*Montepulciano D'Abruzzo
Colline Teramane DOCG*

Annata: 2015

Bottiglia da: ml 750.

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Area di produzione: Comuni di Roseto Degli Abruzzi e Colonnella

Vinificazione: Pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 20 giorni. Invecchia in botti di legno di grosse dimensioni di 50 hl, per oltre un anno e si affina in bottiglia per 6 mesi.

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

Caratteristiche sensoriali: di colore rosso rubino con riflessi granato e dal profumo intenso, persistente, speziato con sentori di cioccolato e di catrame che mai sovrastano la succulenta fruttuosità. Vino di grande struttura giustamente tannico e ben equilibrato.

Abbinamenti gastronomici: ottimo in abbinamento con antipasti di affettati, formaggi stagionati, primi piatti ricchi, eccellente con carni rosse

Temperatura di servizio: 18°C

Gradazione alcolica: 13,5%

