

VINI FANTINI

Edizione 20 *Cinque Autoctoni VDT*

Annata: NV

Bottiglia da: ml 750, magnum da 1 1,5, jeroboam 1 3 con cassetta.

Vitigno: Montepulciano, Primitivo, Negroamaro, Sangiovese, e Malvasia Rossa

Area di Produzione: Comuni di Colonnella, Ortona, Sava e Manduria

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 25 giorni, fermentazione malolattica in barrique e affinamento per 13 mesi.

Idea del Vino: dimostrare che si può produrre un grande vino, espressione dell'enorme patrimonio di vitigni autoctoni del nostro paese, con le migliori caratteristiche di gusto e sensazioni olfattive dei vitigni utilizzati. La sua particolarità è data dalla grande armonia e dall'eleganza, che un grande vino raramente riesce ad esprimere a questi livelli.

Caratteristiche Sensoriali: il calice si colora di un cupo ma luminoso rubino, profumi intensi e persistenti, con note fruttate di mora e ciliegia, arricchita da note di erbe aromatiche, cannella, chiodi di garofano, cacao, liquirizia e un intrigante tocco minerale. Struttura rilevante, ben equilibrata tra una importante ed armonica nota alcolica e un'adeguata freschezza, il tannino è morbido e la persistenza assai tenace. Pronto per essere bevuto subito, ma sopporta anche lunghi invecchiamenti.

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

Temperatura di servizio: 18°C

