



VINI
FANTINI

Don Camillo Rosato, Terre d'Abruzzo IGT

VINI FANTINI, ABRUZZEN,
ITALIEN

Charakteristik

Ich bin: fruchtig, frisch und elegant

Ich passe perfekt zu: Salaten, Antipasti, leichten Pastagerichten, Fisch, Geflügel sowie milden Käsesorten

Mein Geschmack erinnert an: Erdbeeren, Kirschen, Pfirsich, florale Noten (Veilchen, Jasmin), leichte Zitrusfrische

Terroir

Herkunft: Abruzzo

Boden: Lehm- und Kalksteinböden

Ausbau

- Sanftes Pressen der Trauben
- Gärung bei kontrollierter Temperatur (ca. 10°C) für ca. 20 Tage im Edelstahltank
- Kurze Reifung auf der Feinhefe (ca. 30 Tage) im Edelstahltank
- Schonende Filtration und anschließende Abfüllung

Das Weingut

Gegründet 1994 als Traum von den drei Freunden Valentino, Camillo und Filippo, zählt das Weingut heute zu einem der führenden Weingüter in Italien und auf internationaler Ebene. Vini Fantini hat sich der Philosophie verschrieben, das Beste aus der Natur zu extrahieren und gleichzeitig innovative Techniken anzuwenden, um Weine von bemerkenswerter Tiefe und Vielfalt zu schaffen, die die charakteristischen Aromen und Merkmale der Rebsorten und Regionen hervorheben.

- **Jahresproduktion:** 150.000 HI
- **Rebsorten des Erzeugers:** Montepulciano d'Abruzzo

GRUNDDATEN

Rebsorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Zart roséfarbener Wein mit fruchtigem Aromenspiel, lebendiger Frische und Struktur
Serviertemperatur:	8-10 °C
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	86 06 38

ANALYSEDATEN

Alkohol:	12,5 vol. %
Säure g/l:	5,5 g/l
Restsüße:	2,0 g/l

