

## Fantini Trebbiano d'Abruzzo DOC

### *Fantini, Abruzzen*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Trebbiano d'Abruzzo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch und intensiv
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	Vorspeisen aus Meeresfrüchten, rohem Fisch und ersten Gängen auf Gemüsebasis
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 10

#### **Charakteristik**

Leuchtend strohgelb, mit Aromen von Mispel, Pfirsich und Orangenblüten. Ein schön balancierter intensiverer Wein mit langem Nachhall.

#### **Klima/Terroir**

Die Trauben stammen aus der Stadt Ortona an der Adriaküste und befinden sich 230 m ü.d.M. Die Reben wachsen an steilen, nach Westen und Südwesten ausgerichteten Hängen und sind auf kalkhaltigen Lehmböden mittlerer Textur gepflanzt und an einem Pergola-System erzogen.

#### **Ausbau**

Sofortiges, schonendes Pressen der Trauben. Danach Gärung bei 12°C im Edelstahltank, um die Frische und Typizität des Weines beizubehalten.

#### **Das Weingut**

Das Weingut Vini Fantini befindet sich zwischen den Gipfeln des Apennin und dem Wasser der Adria in der Region Abruzzen. 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. Von frischen und fruchtigen Weißweinen bis hin zu komplexen und strukturierten Rotweinen bietet das Sortiment für jeden Weinliebhaber etwas Besonderes.

