

## Fantini Cerasuolo d'Abruzzo DOC

### *Fantini, Abruzzo*



Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Montepulciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, ausgewogen, lang
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	zu rohen Meeresfrüchten, vegetarischen Gerichten und asiatischen Gerichten mit hellem Fleisch.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 13

#### **Charakteristik**

Leuchtend kirschrosa. Intensiver und anhaltender, zarter Duft, sehr fruchtig mit Noten von kleinen roten Früchten (Erdbeere). Ein Wein mit mittlerem Körper, intensiv, ausgewogen, weich und rund, sehr lang im Mund.

#### **Klima/Terroir**

Die Weinberge liegen in der Region um die Stadt Ortona an der Adriaküste. Sie sind nach Südosten ausgerichtet. Die Reben wachsen auf einer Mischung aus Lehm- und Kalksteinböden und werden sowohl auf Guyot und Pergola-Systemen erzogen.

#### **Ausbau**

Die Ernte erfolgt Anfang Oktober. Sanftes Entrappen und Zerquetschen. Kurze Mazeration auf den Schalen (etwa 6 Stunden). Gärung ohne Schalen für 15 Tage bei 12 °C, um eine ideale Farbe und Geschmack zu erhalten.

#### **Das Weingut**

Im Jahr 1994 von Filippo, Valentino und Camillo gegründet, besteht die Fantini Group mittlerweile aus 8 Kellereien in 7 verschiedenen Anbaugebieten in Italien und seit Januar 2021 auch Spanien. Seit seiner Gründung hat sich das Weingut Fantini der Philosophie verschrieben, das Beste aus der Natur zu extrahieren und gleichzeitig innovative Techniken anzuwenden, um Weine von bemerkenswerter Tiefe und Vielfalt zu schaffen. Fantini hat sich einen Ruf für seine beeindruckende Palette an Weinen erworben, die eine breite Palette von Geschmacksrichtungen und Stilen abdecken. Von frischen und fruchtigen Weißweinen bis hin zu komplexen und strukturierten Rotweinen bietet das Sortiment für jeden Weinliebhaber etwas Besonderes.

