

Fantini Sangiovese Terre di Chieti IGT

Fantini, Puglia



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, anhaltend, fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	zu Wurstaufschnitt, Fleischbällchen in Tomatensauce und gegrillten Koteletts
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 14

Charakteristik

Granatrot. Intensiv und anhaltend, fruchtig mit einer weinigen Note und Holzaroma. Ein Wein mit mittlerem Körper, guten Tanninen, ausgewogen und trinkreif.

Klima/Terroir

Die Trauben wachsen in den Gemeinden Ortona und San Salvo an der Adriaküste in der Region Abruzzen. Die Rebstöcke stehen in südöstlicher Ausrichtung auf Lehm-Kalksteinböden und werden mit einem Pergola-Erziehungssystem erzogen.

Ausbau

Die Trauben werden entrappt und gequetscht, bevor sie für zwei Tage eine erste kalte Mazeration durchlaufen. Anschließend erfolgt die Mazeration und Gärung bei 20-22 °C für 9-11 Tage. Zwischen 10% und 20% des Weins werden in Eichenfässern ausgebaut, der Rest in Edelstahltanks.

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.

