

Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fantini, Puglia



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Montepulciano
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, körperreich und fruchtig
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	Ideal zu allen typischen Gerichten der traditionellen italienischen Küche
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 16

Charakteristik

Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensiv, anhaltend und fruchtig, mit einem starken Aroma von Waldbeeren. Ein körperreicher Wein, gut ausgewogen, leicht tanninhaltig mit einem klaren Nachklang.

Klima/Terroir

Die Weinberge befinden sich in der Umgebung der Städte Ortona, San Salvo und Pollutri an der Adriaküste der Region Abruzzo. Die Reben wachsen auf nach Südosten ausgerichteten Weinbergen auf einer Mischung aus Lehm- und Kalksteinböden und werden sowohl mit Guyot- als auch mit Pergola-Systemen erzogen.

Ausbau

Sobald die Trauben in der Kellerei ankommen, werden sie sanft gequetscht und entrappt. Die Trauben mazerieren bei kalter Temperatur für vier Tage. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 24-26 °C für 8-10 Tage.

Das Weingut

Das Weingut Vini Fantini befindet sich zwischen den Gipfeln des Apennin und dem Wasser der Adria in der Region Abruzzo. 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.

