

Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fantini, Abruzzen



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Montepulciano d'Abruzzo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, langanhaltend und elegant
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	Zu Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten und Rinderfilet.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 17

Charakteristik

Kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensiv, anhaltend, fruchtig mit einem starken Aroma von reifen roten Früchten, Amaretto, Marzipan und Gewürzen. Trocken, warm, elegante Tannine.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen um die Stadt Roseto degli Abruzzi an der Adriaküste der Region Abruzzen. Die Reben wachsen auf nach Südosten ausgerichteten Weinbergen auf einer Mischung aus Lehm- und Kalksteinböden und werden sowohl mit Guyot- als auch mit Pergola-System erzogen.

Ausbau

In den ersten Tagen ermöglicht die Gärung bei niedriger Temperatur eine gute Extraktion der Polyphenole, die für die rote Farbe des Weins verantwortlich sind. Dann Kontrolle der Temperatur auf 27 °C. Malolaktische Gärung und Reifung in Barriques aus amerikanischem Holz für etwa 6 Monate.

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.



VINI
FANTINI

