

Edizione Fantini Cinque Autoctoni 21

Fantini, Abruzzen und Apulien

Kategorie:	Rotwein
Rebsorten:	Montepulciano, Sangiovese, Primitivo, Negroamaro Malvasia Nera
Geschmack:	halbtrocken
Kurzbeschreibung:	intensiv, langanhaltend mit samtigen Tanninen
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18°C
Servierempfehlung:	Perfekt zu Aufschnitt, Fleischbällchen in Tomatensauce, gegrilltem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 20

Charakteristik

Tiefes Granatrot. Sehr intensiv und anhaltend, mit Noten von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, Kräutern, Zimt, Nelken, Kakao, Lakritze und mineralischen Akzenten. Tolle Struktur, ausgewogenes Verhältnis zwischen Alkohol und Frische, samtige Tannine, sehr anhaltend mit langem Abgang; sofort trinkbar oder lange lagerfähig.

Klima/Terroir

Die Trauben werden in den Gemeinden Colonnella, Ortona, Sava und San Marzano angebaut. Der Montepulciano- und Sangiovese stammen aus den auf 300m ü.d.M liegenden Hügeln der Abruzzen. Die übrigen Sorten, darunter Negroamaro und Malvasia Nera, werden in Südapulien angebaut. Aus diesem Grund ist der Wein als Vino da Tavola klassifiziert.

Ausbau

Die Trauben werden gepresst und entrappt, bevor sie 25 Tage lang mazeriert und vergoren wurden. Die Gärung findet in neuen Eichenfässern statt, von denen 60% aus amerikanischer und der Rest aus französischer Eiche stammten. Der Wein reift 12 Monate lang getrennt. Die Rebsorten werden erst kurz vor der Abfüllung verschnitten.

Das Weingut

Gegründet 1994 als Traum von den drei Freunden Valentino, Camillo und Filippo zählt die Fantini Group heute zu einem der führenden Weingüter in Italien und auf internationaler Ebene. Die Idee für diesen Wein entstand bei einem Treffen zwischen Branchenexperten: Valentino Sciotti, heute Geschäftsführer der "Fantini Group", Filippo Baccalaro, ehemaliger Chefwinzer, Hugh Johnson, einer der berühmtesten Weinjournalisten der Welt, und Jean Marc Sauboua aus der dritten Generation der Winzer aus Bordeaux. Bei jenem Treffen forderte Hugh Johnson die beiden jungen Winzer auf, einen großen Wein zu kreieren, der als ein wahrer Botschafter Süditaliens gelten sollte. Ein Wein mit der bescheidenen Bezeichnung "Tafelwein", aber mit der Seele eines "großen Weins". Nach vier Jahren Arbeit und experimentellen Jahrgängen wurden 5 Reben ausgewählt, zwei aus den Abruzzen - Montepulciano und Sangiovese - und drei aus Apulien - Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Der erste Jahrgang des CINQUE AUTOCTONI EDITION war geboren.



VINI
FANTINI

