

## Fantini Pinot Grigio Terre di Chieti IGP

### *Fantini, Terre di Chieti*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Pinot Grigio
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, gut balanciert und langanhaltend
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	10-12°C
Servierempfehlung:	Gehaltvolle Speisen mit weißem Fleisch und Käse sowie zu Fischsuppe und gebratenem Fisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 24

#### **Charakteristik**

Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Komplex, mit Pfirsich, Grapefruit, Zitrone-Limette Aromen; Kräuteraromen, Noten von Eiche, Vanille und Muskatnuss. Ein Wein mit mittlerem Körper, angenehmem Nachgeschmack und guter Balance. Der Abgang ist lang, klar, aromatisch und gleichzeitig mild.

#### **Klima/Terroir**

Die Trauben stammen aus nach Norden ausgerichteten Weinbergen. Das Mikroklima bietet die perfekten Bedingungen für die Reifung der Trauben. Die Trauben haben eine hohe Aromakonzentration, die durch eine knackige Säure gut ausbalanciert wird.

#### **Ausbau**

Nach der Lese werden die Trauben leicht angepresst, entrappt und dann sanft gepresst. Der klare Most wird dann bei 12 - 14 ° C vergoren. Am Ende der Gärung ruht er ca. 3 - 5 Monate auf der Hefe, bevor er auf die Flasche kommt.

#### **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.

