

FANTINI FARNESE

AZIENDA I VINI ALTRI PRODOTTI DOVE SIAMO NEWS & EVENTI PHOTOGALLERY RICONOSCIMENTI CONTATTI



FANTINI FARNESE / I VINI / ROSSI / CASALE VECCHIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

I VINI / ROSSI

Casale Vecchio Montepulciano D'Abruzzo DOC

Vitigni: Montepulciano

Anno: 2014

Colore: Rosso

Capacità: ml 750

Area di Produzione: Colonnella, Ancarano, Controguerra e Roseto degli Abruzzi

Vinificazione: salassi pari al 10%, inoculo con lieviti "SELEZIONE FARNESE". Basse temperature nei primi giorni della fermentazione per estrarre i polifenoli, sostanze responsabili del colore rosso del vino. Successivo controllo delle temperature attorno ai 27° C. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques di legni americani per circa sei mesi.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore limpido, molto consistente, rosso rubino con riflessi purpurei. All'esame olfattivo si rileva di ottima intensità e di buona complessità, si riconoscono sentori di frutta rossa matura, di amaretto, marzapane e spezie dolci. Alla gustativa è secco e caldo, morbido con tannini fini. E' un vino di ottima sapidità e di buon equilibrio.

Abbinamenti: ottimo per abbinamenti con primi piatti ricchi e con tutte le portate a base di carne.

Temperatura: 16-18 °C

Gradazione alcolica: 13%

