

I VINI / ROSSI

Fantini Sangiovese - Terre di Chieti IGT

Vitigni: Sangiovese

Anno: 2014

Colore: Rosso

Capacità: ml 750

Area di Produzione: Ortona, San Salvo

Vinificazione: Pigiodiraspatura soffice, macerazione-fermentazione per 10 giorni.

Caratteristiche Sensoriali: Di colore rosso granato, profumi abbastanza intensi e persistenti, fruttato [fragola e amarena] con nota vinosa e sentori di legno. Vino di medio corpo, giustamente tannico ed equilibrato, pronto per essere bevuto.

Abbinamenti: eccellente con tutti i piatti della tradizione italiana, con carni e pesce al forno

Temperatura: 16-18°C

Gradazione alcolica: 12,50%

Iscriviti alla Newsletter per scaricare la Scheda Tecnica, le immagini e l'etichetta.

Nome

E-mail

privacy: Accetto

Iscriviti

