

## Edizione Fantini Bianco

### *Fantini, Abruzzen*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorten:	Pecorino, Fiano, Grillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	komplex, frisch, nuancenreich
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10°C
Servierempfehlung:	passt zu Vorspeisen, Suppen, rohen Krustentieren und Fisch im Allgemeinen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	86 06 19

#### **Charakteristik**

Komplexes Bouquet mit Noten von exotischen und betörenden fruchtigen Noten von Mango, Papaya, Limette und roter Grapefruit kombiniert mit Düften von Kräutern wie Zitronengras, Zitronenmelisse, Minze und grünem Tee. Ein Weißwein mit langem Abgang, reich an Nuancen.

#### **Klima/Terroir**

Die Trauben stammen aus den Regionen Abruzzen, Basilikata und Sizilien.

#### **Ausbau**

Die Trauben werden von Hand geerntet, wenn sie optimal ausgereift sind, und separat vinifiziert, um die Besonderheiten der einzelnen Rebsorten bestmöglich zu bewahren. Nach einer sanften und schonenden Pressung werden die Trauben für 12 Stunden kalt mazeriert. Der Pecorino gärt in großen, ungetoasteten 50hl-Fässern, Fiano und Grillo gären in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 10/12°C.

#### **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

