DRINKS.

Farnese Fantini Edizione Bianco Tre Autoctoni 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409080
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Abruzzes
Embouteilleur	Fantini Group Vini s.r.l., Via Dommarco 23, 66026 Ortona, Italia
Marque	Fantini
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Avec une acidité juteuse, ainsi que des notes fraîches de mangue, papaye, pamplemousse, citron, pêche et menthe.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Fiano, Grillo et Pecorino
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, charcuterie, poissons & fruits de mer, légumes, fromages

Description

L'histoire de Farnese Fantini commence en 1582 avec Marguerite de Parme - en italien Margherita d'Austria. La fille illégitime de l'empereur Charles V, qui a épousé en secondes noces Ottavio Farnese, a passé la fin de sa vie dans les Abruzzes, où elle s'est notamment consacrée à la viticulture. Les vins Farnese ont rapidement acquis une certaine renommée et ont été demandés lors de banquets nobles dans toute l'Europe. Aujourd'hui encore, les vins des Abruzzes jouissent d'une certaine réputation. La région, nichée entre les Apennins et la côte adriatique, est connue pour son paysage accidenté et vallonné, ses nombreuses réserves naturelles et ses villages de montagne historiques. Cependant, la renommée internationale de ses vins laisse encore beaucoup à désirer, c'est pourquoi les vins des Abruzzes ne sont connus que d'initiés dans de nombreux endroits. Le Farnese Fantini Edizione Tre Autoctoni est un assemblage de trois cépages blancs typiques des Abruzzes et des Pouilles: il s'agit du Fiano, du Grillo et du Pecorino. Le vin ne bénéficie pas d'une appellation d'origine protégée, car les raisins proviennent de différentes zones de culture - le Fantini Edizione Tre Autoctoni est donc un vin de table. Il n'y a aucune indication du millésime.