DRINKS.

Farnese Fantini Edizione Cinque Autoctoni Limited Collection 2024 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40908224
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Abruzzes
Embouteilleur	Fantini Group Vini s.r.l., Via Dommarco 23, 66026 Ortona, Italia
Marque	Fantini
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Concentré, fruité et "gras" avec une acidité parfaitement intégrée. Des notes de vanille, de bois de chêne, de chocolat, de tabac, de prunes, de mûres, de groseilles, de réglisse, de cannelle, de cuir, de cerises et de raisins secs apparaissent.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 33% de Montepulciano, 30% de Primitivo, 25% de Sangiovese, 7% de Negro Amaro et 5% de Malvasia Nera
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	volaille, fromages, cuisine méditerranéenne, pizzas & pâtes, viandes rouges

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 Cinque Autoctoni est un assemblage de cinq cépages typiques des Abruzzes et des Pouilles: il s'agit des Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro et Malvasia Nera. Le vin ne bénéficie pas d'une appellation d'origine protégée, car les raisins proviennent de différentes zones de culture - le Fantini Edizione Cinque Autoctoni est donc un vin de table. La Collection Limitée est plus concentrée, plus puissante et plus sucrée que la version originale, car les raisins ont subi un processus de séchage naturel sur la vigne et la récolte s’est déroulée un mois plus tard que d'habitude. La maturation du vin s’est déroulée en fûts pendant 18 mois; il n'y a pas d'indication de millésime.