



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Lunatico Sangiovese Terre di Chieti IGT

Art.-Nr.: 86 05 43



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Abruzzen

JAHRGANG: 2022

ERZEUGER: Fantini Wines

KLASSIFIZIERUNG: Terre di Chieti IGT

REBSORTE: Sangiovese

WEINERZEUGUNG: Die Trauben werden entrappt und sanft gepresst, bevor sie zwei Tage lang kalt eingemaischt werden. Es folgt eine Mazeration und anschließende Fermentation bei 20-22°C für 9-11 Tage. Zwischen 10 und 20 % des Weins werden in Eiche ausgebaut, der Rest in Edelstahl.

BEURTEILUNG: Granatrot. Intensiv und anhaltend, fruchtig mit einer weinigen Note und Holzaroma. Ein Wein mit mittlerem Körper, guten Tanninen, ausgewogen und trinkfertig.

MENÜEMPFEHLUNG: Passt zu Wurstwaren, Fleischbällchen in Tomatensauce, gegrilltem Fleisch und Koteletts.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Restzucker: 6,9 g/l (halbtrocken)
Gesamtsäure: 5,8 g/l*

Die Lunatico Weine stammen aus den schönsten Anbaugebieten Italiens. In einer kleinen Stadt Namens Ortona begann im Jahr 1994 mit einem Traum von den drei Partnern Filippo, Valentino und Camillo, welche auch „die drei Träumer“ genannt werden, die Geschichte der Fantini Gruppe. Ihre Vision: ein Unternehmen gründen, das als Aushängeschild Süditaliens gilt – ohne eigenes Finanzkapital und eigene Weinberge, aber mit einem höchst innovativen Geschäftsmodell. Dabei ist die Authentizität ihrer Weine die oberste Priorität.

Die Lunatico Weine sind ein Abbild der beliebtesten Weine Italiens. Um die ursprünglichen Geschmacksprofile der einzelnen Weine hervorzuheben, wird bei den Lunatico Weinen auf den Einfluss der Mondphasen im Weinbau gesetzt. Dieser Besonderheit verdanken die Weine auch ihren Namen: „Luna“ ital. für Mond.