



# W e i n - E x p e r t i s e

## **Fantini Pinot Grigio Terre Siciliane**

**Art.-Nr.: 86 06 11**



HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Sizilien
JAHRGANG:	2022
ERZEUGER:	Vini Fantini
KLASSIFIZIERUNG:	IGP
REBSORTE:	Pinot Grigio

**WEINERZEUGUNG:** Nach der Lese werden die Trauben leicht angepresst, entrappt und dann sanft gepresst. Der klare Most wird dann bei 12 - 14 ° C vergoren. Am Ende der Gärung ruht er ca. 3 - 5 Monate auf der Hefe, bevor er auf die Flasche kommt.

**BEURTEILUNG:** Strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Komplex, mit Pfirsich, Grapefruit, Zitrone-Limette Aromen; Kräuteraromen, Noten von Eiche, Vanille und Muskatnuss. Ein Wein mit mittlerem Körper, angenehmem Nachgeschmack und guter Balance. Der Abgang ist lang, klar, aromatisch und gleichzeitig mild.

**MENÜEMPFEHLUNG:** Passt zu reichhaltigen Pastagerichten und ausgezeichnet zu Fischsuppe und gebratenem Fisch.

**TRINKTEMPERATUR:** 10-12 °C

**ANALYSE:** *Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Restzucker: 3,45 g/l (trocken)  
Gesamtsäure: 5,85 g/l*

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.