



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



Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

Art.-Nr.: 86 06 13

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Abruzzen
JAHRGANG:	2022
ERZEUGER:	Vini Fantini
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	Montepulciano
WEINERZEUGUNG:	Die Ernte erfolgt Anfang Oktober. Sanftes Entrappen und Zerquetschen. Kurze Mazeration auf den Schalen (etwa 6 Stunden). Gärung ohne Schalen für 15 Tage bei 12 °C, um eine ideale Farbe und Geschmack zu erhalten.
BEURTEILUNG:	Leuchtend kirschrosa. Intensiver und anhaltender, zarter Duft, sehr fruchtig mit Noten von kleinen roten Früchten (Erdbeere). Ein Wein mit mittlerem Körper, intensiv, ausgewogen, weich und rund, sehr lang im Mund.
MENÜEMPFEHLUNG:	Perfekt zu rohen Meeresfrüchten, vegetarischen Gerichten und asiatischen Gerichten mit hellem Fleisch.
TRINKTEMPERATUR:	10-12 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 4,37 g/l (trocken) Gesamtsäure: 5,6 g/l</i>

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.